Oecon.
1072

BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söckler sc. 1779.

<36622235200017

<36622235200017

Bayer. Staatsbibliothek

Oec
1072

Oeconomica. Scripta varia oeconomiam domesticam, rem culinar. pp pp concernentia

925.

~~Oec. dom. n. 194.~~

R

Der Kaffee

und

seine bis jezt bekannten

zwei und vierzig Surrogate

als Beitrag

sich und seinem Vaterlande

jährlich

eine große Summe Geldes zu erhalten,

von

Dr. Bernhard Laubender,

Hochfürstlich Hohenlohe-Waldenburgischem Hofrathe, ausübendem Arzte zu Rothenburg an der Tauber, und mehrerer gelehrten Gesellschaften Ehren-Mitgliede.

Nürnberg und Altdorf,

bei J. C. Monath und J. F. Kußler.

1806.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Der
höheren Wohlfahrt
des
Vaterlands
und denen
die sie aufrichtig lieben
von
Herzen gewidmet

von
dem Herausgeber.

Vorrede.

Man hat sich bis itzt sehr viele Mühe gegeben, den Menschen den Genuß des Kaffees zu verleiden. Patriotische Fürsten und patriotische Schriftsteller wirkten zu gleicher Zeit zu einem und demselben Ziele hin. Man erschwerte den Ankauf, indem man ihn mit einem schweren Accise belegte. Aerzte schilderten den Genuß als ein langsam wirkendes Gift, wodurch ein Heer von Krankheiten herbeygeführt, und das Menschengeschlecht überhaupt in seiner physischen Ausdauer um ein Auffallendes zurückgesetzt würde. Oekonomen und Kameralisten berechneten die ungeheuren Geldsummen, die dadurch

dem deutschen Vaterlande entrissen würden, um eben dadurch das Volk und seine Regenten zur Ergreifung gewisser Maaßregeln geneigter zu machen, die, als in jenem Kalkul gegründet, aufgefunden wurden.

Allein bey allen diesen lobenswürdigen und weit um sich greifenden Bestrebungen, kam die Neigung der Deutschen zum Kaffeegenuß nicht nur in keine engere Schranken, sondern wuchs gerade in dem Verhältnisse vorwärts, als sie gedachter Massen von aussen beschränkt ward. Die Vorliebe, die die Deutschen einmal zum Kaffeegenuß gewonnen haben, läßt nicht erwarten, daß sie je durch irgend eine Maaßregel von demselben gänzlich sollten zurückgebracht werden können. Patrioten, edeldenkende Männer, können immerhin mit den obigen Gründen gegen den Genuß desselbigen eifern; allein mit Ueberzeugung werden sie gewiß nur von dem allergeringsten Theil gehört werden.

Wir erachten die Aufhebung aller Vorliebe, alles Geschmacks am Kaffeegenuß, für eine platte Unmöglichkeit; um so möglicher aber möchte dagegen die Umänderung dieser Vorliebe und dieses Geschmackes seyn. Vorliebe und Gewohnheit blenden nicht selten auch den verständigsten Menschen, und behalten ihn so sehr in ihrer Gewalt, daß er um keinen Preiß der licht vorschwebenden Wahrheit huldigen kann. Schein, und sinnlicher Wohllustkizel sind nicht selten allein die vorspringenden Federn in dem bunten Getriebe menschlicher Begierden. Zertrümmern können wir nun einmal die Maschinerie dieses Getriebwerkes nicht; wir müssen es lassen, wie es ist, und nur darauf denken, den Gang da und dort in Etwas zu modifiziren. Das mag, bey genauerer Erwägung, um so leichter angehen. Man darf nur einem oder dem andern Getriebe ein anderes gleichpassendes substituiren. —

Mit diesen Betrachtungen giengen wir an die Bearbeitung des vorliegenden Werkchens. Kaffee ist nun einmal das allgemeine Losungswort in Deutschland, an welchem der Gaumen wie das Ohr Wohlgefallen finden. Das vermag kein Regent, und kein noch so warmer Patriot zu ändern. Lassen wir diesen Geschmack immerhin passiren: nur denken wir darauf, eben diesem allmählig sein Objekt zu verändern, und ihm ein anderes, so viel möglich, ähnliches zu substituiren. Das ist möglich, und unterliegt eben keinen so gar großen Schwierigkeiten. Ich weiß unendlich viele Beyspiele, wo Männer ihre Weiber, Weiber ihre Männer auf besagte Weise von ihrer Vorliebe und ihrem Geschmacke zum indischen Kaffee abbrachten, und zum recht wohlbehaglichen Genuß eines der deutschen Surrogate für immer hinlenkten. Alles hängt hier von einem klugen Benehmen ab. Viele Menschen würden oft recht gerne ihren indischen

Kaffee, um eine Ausgabe zu ersparen, mit etwas anderem vertauschen, wenn sie nur dieses auch unter mehrern Gestalten und Formen könnten. Einem behagt dieses, einem andern jenes; eine Auswahl unter Vielen fordert also der Geschmack, der sich nicht selbst bestimmen läßt; der nur bey einer freyen Willkühr aufschoßt.

Ich glaube, diesem Bedürfnisse zu begegnen, indem ich hier dem Publikum eine Sammlung aller bis jetzt bekannten Kaffee-Surrogate darbringe. Ich nahm alles, wie ichs fand, und wie ichs durch eigene Erfahrung und Versuche erprobte.

Wollte man diesem Büchlein eine Aufnahme in Bürger- und Bauernschulen gönnen, so könnte man wohl um so eher der Ueberzeugung leben, daß dem Eingange des indischen Kaffees bald, recht bald, wirksame Grenzen gesetzt, und dagegen dem deutschen Kaffee frohere Aussichten

verliehen werden möchten. Die Erndte zum deutschen Kaffee ist groß, nur der Arbeiter sind wenige; diese müssen also von Staatswegen herangezogen, oder herbeygeschafft werden, welches aber gewiß nur am besten von den Schulen aus geschehen kann. —

Verdammt habe ich nirgends, im Verlauf dieses Werkchens, das allbeliebte Kaffeegetränk, indem ich es zum Theil selbst liebe, zum Theil dem Genius unserer deutschen Gesundheitsbeschaffenheit so ziemlich zuträglich finde. Die Stimme eines Dr. Hahnemann wider denselben kenne ich wohl; allein sie wird gewiß für immer die Stimme in der Wüste bleiben, die man zwar hört, der man aber keinen unbedingten Glauben schenken kann.

Im ersten Abschnitte habe ich die Momente angegeben, auf die es ankommen mag, daß der Kaffeegenuß unserer deutschen Gesundheit nicht zum Ruin gereiche. Erwägt man

diese bedachtsam, und befolgt sie; so wird wohl von unserer Nachkommenschaft jene Jeremiade weniger angestimmt werden dürfen, die man bis itzt so oft sich hat müssen vordeklamiren lassen.

Ob ich das Verzeichniß der Surrogate ganz erschöpft habe? — das mögen die Leser beurtheilen. Keines der Wichtigern habe ich gewiß nicht übergangen, und die angeführten mögten leicht dazu dienen, in diesem Felde noch mehrere Bereicherungen zu machen.

Gerne hätte ich noch einen Abschnitt über die Zucker-Fabrikation beygefügt, indem die Süßigkeit doch wohl immer eine Unentbehrlichkeit bey dem Kaffeetrinken bleiben wird. Allein hierdurch würde das Werkchen sich zu sehr vergrößert haben, und im Preiße gestiegen seyn, das wir aber, des guten Zwecks willen, nicht wollten. Zudem ist die Kunst, aus Möhren, Rangers u. s. w. Sy-

rup zu gewinnen, in den holzreichen Gegenden schon sehr bekannt; und für holzarme nicht ganz zuträglich. — Doch möchte dieser Gegenstand für eine eigene Behandlung nicht ganz uninteressant bleiben.

Der Herausgeber.

Allgemeine Uebersicht der abgehandelten Gegenstände.

Erster Abschnitt.

Der ausländische Kaffee.

Seite

§. 1. Vaterland des Kaffees. - - - 17

§. 2. Verschiedene Sorten des Kaffees - 18

§. 3. Chemische Bestandtheile des Kaffees - 19

§. 4. Woran man die Güte der Kaffeebohnen erkenne - - - - - 20

§. 5. Verdorbenen Kaffee zu verbessern - 20

§. 6. Vom Brennen oder Rösten des Kaffees 21

§. 7. Gebrannter Kaffee muß gut aufbewahret werden - - - - 23

§. 8. In welchen Gefäßen der Kaffee am besten geröstet wird - - - 24

§. 9. Wie — und durch wen das Kaffeetrinken aufgekommen - - - 28

§. 10. Soll man den Kaffee kochen oder filtriren? 29

§. 11. Wie man Kaffee trinken soll, daß er der Gesundheit nicht schade - - 31

§. 12. In welchen Fällen das Kaffeetrinken besonders anzuempfehlen sey — und in welchen nicht? - - - 34

§. 13. Was man dem Kaffeetrinken Uebels nachrede? - - - - 40

Seite
§. 14. Welche Summe Gelds unser deutsches Vaterland jährlich durch das Kaffeetrinken verliere? - - - 41

Zweyter Abschnitt.

Der innländische Kaffee; oder deutsche Kaffee-Surrogate.

§. 1. Was man unter dem innländischen Kaffee verstehe? - - - - 44
§. 2. Wie viele Surrogate man bis izt in Deutschland kennen gelernt habe? - 45

Erstes Kapitel.

Nähere Betrachtung der verschiedenen deutschen Kaffee-Surrogate

a) aus den Saamen und Früchten.

§. 1. Das Korn-Roggen. Secale cereale - 48
§. 2. Der Spelz. Triticum Spelta L. - 49
§. 3. Der Hafer - - - - 50
§. 4. Die Gerste. Hordeum coeleste L. - 51
§. 5. Die Eicheln - - - - 52
§. 6. Der Saame des anklebenden Labkrauts. Gallium aperine L. - - - 55
§. 7. Die Bücheln - - - - 56
§. 8. Die gemeinen Wachholder - - 56
§. 9. Der Sonnenblumen-Saame - - 57
§. 10. Die Ziser-Erbse. Cicer arietinum L. 58
§. 11. Die gemeine Felderbse. Pisum arvense 62

Seite

§. 12. Die holländischen Erbsen. Pisum majus quadratum - - - - 63
§. 13. Die Saubohnen. Vicia faba L. - - 64
§. 14. Die Gartenbohnen. Phaeseolus vulgaris L. 65
§. 15. Die zahmen Kastanien. Castanea sativa 68
§. 16. Die Mandeln. Fructus amygdali communis - - - - - 70
§. 17. Die Haselnüsse. Fructus Coryli sylvestris L. - - - - 70
§. 18. Die Beeren des Weißdorns. Crataegus oxyacantha - - - - 72
§. 19. Die Vogelkirschen. Prunus avium fructu nigrante - - - - 73
§. 20. Die Hagebutten. Fructus Cynosbati - 73
§. 21. Mays, türkischer Waizen. Zea - 75
§. 22. Die Kerne verschiedener Steinobstarten 83
a) der Pflaumen, Zwetschgen. Prunus sativa vulgaris - - - 83
b) der Kirschen. Cerasus - - 83
c) der Aprikosen. Mala armeniaca majora 83
d) der Pfirsigen. Persica molli carne et vulgaris - - - - 83
e) der Kornelkirschen. Cornus vulgaris 83
f) der Maulbeeren. Morus - - 83
§. 23. Spargelsaamen. Semen asparagi officinalis L. - - - - 84
§. 24. Der Saame der blauen Lupinen. Semen lupini varii L. - - 102

Seite

Zweites Kapitel.

Nähere Betrachtung der verschiedenen Kaffee-Surrogate

b) aus den Wurzeln.

§. 1. Cichorien-Wurzel. Rad. Cichorii Intyb. L. 103
§. 2. Möhren, gelbe Rüben. Daucus Carota L. 122
§. 3. Runkelrüben. Beta vulgaris altissima 125
§. 4. Die Kartoffeln - - - - 130
§. 5. Spanische Skorzonere. Scornozera hispanica L. - - - - 131
§. 6. Gemeiner Löwenzahn. Leontodon taraxacum - - - - 134
§. 7. Erdmandel. Cyperus esculentus L. - 136
§. 8. Die Erdnuß. Lathyrus tuberosus. L. 149
§. 9. Haferwurzel. Tragopogon porrifolium 156
§. 10. Pastinak. Pastinaca sativa L. - - 159
§. 11. Petersilien. Apium petroselinum L. 163
§. 12. Zuckerwurzel. Sium Sisarum L. - 164

Dritter Abschnitt.

Welche unter den vielen Kaffee-Surrogaten eine vorzügliche Empfehlung verdienen? - - - - 166

Erster Abschnitt.

Der ausländische oder eigentliche Kaffee.

§. 1.

Vaterland des Kaffee's.

Das eigentliche Vaterland des Kaffee's ist Arabien; der Baum, an welchem derselbe wächst, wird Kaffeebaum (Coffea arabica) genannt. Dieser Baum wird zwanzig bis dreyßig Fuß hoch, hat Blätter, die den gemeinen Lorbeerblättern, und weiße wohlriechende Blumen, die dem Jasmin ähnlich sehen. Auf diese folgen Beeren, welche die Größe der Kirschen erreichen, und anfänglich grün, dann roth und zuletzt violet sind.

In Arabien tragen die Bäume das ganze Jahr durch Blumen, unreife und reife Früchte zu gleicher Zeit, daher man letztere auch dreymal des Jahrs ärndtet. In den Früchten, die ein weiches und süßes Fleisch haben, liegen allezeit zwey Saamen, mit der platten Seite zu-

sammengefügt. Die äussere fleischige Haut der Beere troknet zuletzt ganz aus, und wird so spröde, daß, indem hölzerne oder steinerne Walzen darüber hergerollt werden, dieselbe abspringen, und die Saamen, die unter dem Namen Kaffee oder Kaffeebohnen bekannt genug sind, abgesondert werden können.

Im Jahre 1657. kam der Kaffee zuerst nach Marseille, von daher hat er sich dann über ganz Europa ausgebreitet.

§. 2.

Verschiedene Sorten des Kaffee's.

Im Handel hat man vornehmlich fünferley Sorten Kaffee's. Der aus Arabien und vorzüglich aus dem Königreiche Yemen, welches der eigentliche Geburtsort des Kaffee's ist, kömmt, ist der beste und wird Levantischer Kaffee genannt. Die Bohnen sind klein und von bleichgelber Farbe, die ins Grüne fällt*). Diesem folgt der Javanische, der groß und

---

*) Die Bohnen des levantischen Kaffee's riechen wie Heu, schmecken roh kräuterhaft, aber nicht unangenehm.

gelb ist, und aus Ostindien gebracht wird*). Noch grösser ist der, welcher aus Westindien kömmt, und Surinamischer Kaffee genannt wird, dem man aber den aus Martinique, der kleiner ist, vorzieht. Die Bohnen des Bourbonischen fallen am meisten ins Weiße**).

§. 3
Was die Kaffeebohnen in sich enthalten.

Die Kaffeebohnen enthalten in sich ein Oel und etwas Bitteres, wodurch die eigenthümlichen Kräfte des Kaffees bestimmt werden. Je mehr Oel eine Sorte enthält, desto besser

---

*) Diese Sorte wird auch Mooka genannt. Er riecht roh sehr angenehm.

**) Frankreich zieht jährlich aus seinen Westindischen Inseln als: Domingo, 46 Millionen Pfund Kaffee: Martinique 9½ Million Pfund; Guadeloupe 6½ Million Pfund. Holland importirt jährlich aus Surinam 16 Millionen Pfund, aus Berbyce und Demerary 4 Millionen Pfund England bringt aus Grenada, Dominique, Jamaica jährlich 7½ Mill. Pfund Kaffee.

ist sie. Der Surinamische ist deßwegen der schlechteste, weil er am wenigsten Oel enthält.

§. 4.
Woran man die Güte der Kaffeebohnen erkenne?

Um die Güte der Kaffeebohnen zu prüfen, gießt man kochendes Wasser auf die rohen Bohnen, und läßt es 5 Minuten lang darüber stehen. Nimmt das Wasser binnen dieser Zeit eine zitronengelbe Farbe an, so sind die Bohnen gut und unverdorben; sieht es hingegen grünlich oder braun aus, so sind sie schlecht und verdorben.

§. 5.
Wie verdorbener Kaffee zu verbessern?

Durch das Meerwasser wird der Kaffee gar oft verdorben. Will man ihn nun wieder etwas verbessern, so muß man beim Rösten oder Brennen zu einem Pfund Kaffee zwey geschälte Zwiebeln in den Kaffeebrenner thun. Die Zwiebeln ziehen allen übeln Geschmack an sich, ohne dem Kaffee von dem ihrigen das Geringste mitzutheilen.

§. 6.
Vom Brennen oder Rösten des Kaffees.

Um guten Kaffee zum Trinken zu erhalten, hat man besondere Vorsicht beim Rösten oder Brennen der Kaffeebohnen anzuwenden, weil die Stärke und der Wohlgeschmack desselben hauptsächlich von dem gehörig getroffenen Grade der Bräunung seines Oels abhängt. Ein zu schwach gebrannter Kaffee theilt dem Wasser nur wenig Geschmack mit, weil das Oel nicht sattsam gebräunt ist; über dies besitzt er zu wenig Reizkraft, weil auch diese größtentheils von der gehörigen Bräunung des Oels herrührt. Im übermäßig gebrannten Kaffee ist das Oel fast ganz verflogen, also ganz unwirksam, und im Grunde nicht besser als Kohlen, theilt dann auch dem Wasser einen höchst unangenehmen Geschmack mit.

Der beste Grad der Röstung ist, wenn die Bohnen eine kastanienbraune Farbe erlangt haben, und anfangen, ihr Oel auszuschwitzen. Dann muß man sie schnell aus dem Brenner auf eine flache Schüssel schütten und ausbreiten, damit sie erkalten, und das Oel behalten.

Um das Verdünsten des aetherischen Oels noch mehr zu verhüten, kann man die Kaffee-

bohnen gleich nach dem Ausschütten aus dem Brenner mit ein wenig kaltem Wasser besprengen, oder einige Tropfen frisches, süßes Mandelöl, oder frische, ungesalzene Butter darunter rühren.

Zu gleichem Endzweke röstet man auch die Kaffeebohnen mit Zucker — auf ½ Pfund Kaffee zwey Loth Zucker — wozu man das kleine Gekrümmel vom Kandiszucker am besten benutzen kann. Der schmelzende Zucker umwikelt und glasirt die Bohnen zur Zeit, wenn die Hitze des Feuers das Oel in der Bohne entwickelt, und hält dasselbe zusammen und eingeschlossen, daß nicht so viel davon verdünsten kann, als sonst ohne diesen Vortheil geschiehet. Natürlich hat der auf diese Art geröstete Kaffee bessern Geschmak und eine vorzüglichere Stärke.

Findet man aber, daß die Bohnen den gehörigen Grad der Bräune noch nicht erreicht haben: so bedekt man die Schüssel, worauf sie geschüttet worden sind, ohne die Bohnen erst auseinander gebreitet zu haben, gleich mit einer andern, damit sie in ihrem eigenen Dampfbade liegend nachbräunen können.

§. 7.
Gebrannte Kaffeebohnen müssen gut aufbewahrt werden.

Sind die Kaffeebohnen geröstet und abgekühlt, so soll man sie, damit sie nicht schaal werden und ihre Kraft verlieren, ehe und bevor man sie zum Kaffee-Getränk verwendet hat, wohl aufbewahren, d. h. sie vor dem freyen Zutritt und Einfluß der Luft sichern und schützen. Zu dem Ende bringt man sie entweder in eine Blech- oder Porzellan Büchse, die mit einem festschliesenden Dekel versehen ist, oder in eine leere, geschmaklose Weinflasche, und überkorkt sie dann wohl. Frisch gebrannter Kaffee ist freylich an sich immer stärker und wohlschmekender. Indessen wäre das alltägliche Brennen etwas zu umständlich und kostspielig. Das Aufheben des gebrannten Kaffees in hölzernen Schachteln taugt nichts, indem bey diesen das ätherische Oel zu sehr aus demselben verfliegt. Manche Menschen brennen und mahlen ihren Kaffee jedesmal gleich, und heben ihn dann als Pulver auf. Geschieht dies Aufbewahren in fest verkorkten Gläsern, so mag der Kaffee immer bey seinen Kräften bleiben. Allein durch das öftere auf- und zumachen der Gläser verfliegt doch immer

ein ziemlicher Theil der Kräfte. Daher bleibt es immer besser gethan, wenn man die ganzen Bohnen aufhebt, und nicht eher dieselben mahlt, als bis man sie zum Getränke zubereiten will.

§. 8.
In welchen Geschirren wird der Kaffee am besten geröstet?

Wie|— auf welche Weise — in welchen Geschirren — irdenen oder eisernen — offenen oder geschlossenen — der Kaffee am besten geröstet werde: darüber sind die Meinungen der Menschen eben so verschieden, als verschieden ihr Geschmack ist. Jede Methode, die bey einem oder dem anderen alt herkömmlich ist, wird der allgemeinen Regel nach für die beste gehalten. Indessen hier, wo wir allein sprechen, ist es billig, die streitige Sache nach Gründen etwas genauer abzuwägen.

Bey dem Rösten des Kaffees sucht man zweyerley Endzwecke zu erreichen. a) Das ätherische Oel aus seinem gebundenen Zustand zu bringen d. h. die harten Bohnen in der Art mürbe zu machen, daß auf Anwendung eines heissen oder kochenden Wassers, eben das Oel

und der übrige Bitterstoff leicht aus dem Pulver derselben ausgezogen werden könne. b) Das durch die Hitze entbundene Oel in der Art branzig oder brenzlich zu machen, daß es kräftiger und incitirender auf den menschlichen Organismus wirkt.

Nun fragt es sich also: Wie— auf welche Weise wird dieser doppelte Endzwek am besten und sichersten erreicht?

Nach unserer Einsicht dadurch: a) daß man ein gelindes Feuer anwende. b) daß die Hitze des Feuers nur allmählig und gelinde in die Bohnen eindringe; oder daß man den Kaffee in einem irdenen Gefäße bey einem gelinden Feuer röste.

Bey einem eisernen Kaffeebrenner dringt die Feuer-Hitze zu schnell in den Kaffee ein; die Folge davon ist dann: a) daß ein grosser Theil des ätherischen Oels verflüchtiget; b) der zurückbleibende Theil aber zu brenzlich, also zu incitirend für die Magennerven wird. Vermuthlich ist es der letztere Umstand, der viele Bewohner von Europa zu sehr für die eisernen und verschlossenen Kaffeebrenner eingenommen hat, ohne eben die nachtheiligen Folgen, die damit verbunden sind, bedachtsamer zu beherzigen.

Bey dem offenen, und irdenen Geschirre verbraucht man aber mehr Holz? diese Art zu verfahren ist also doch wohl unwirthschaftlich?

Allerdings kostet es mehr Holz, wenn man in einem irdenen und offenen Gefäße den Kaffee röstet. Allein kann man denn das Rösten nicht zu einer Zeit z. B. am Mittage, vornehmen, wo man ohnehin Feuer genug auf dem Heerde vorräthig hat? — Oder sind die Vortheile, die man bey gedachter offener Röstung erreicht, nicht den grösseren Holzaufwand werth? Man erwäge nur alles genau, und man wird sich dann leicht verständigen können.

Man sagt ferner: das Rösten in offenen und zwar irdenen Gefäßen sey kostspieliger, als in den verschlossenen eisernen Kaffeebrennern, indem leztere zehnmal länger dauerten, als die erstern.

Antwort: Wo einmal das irdene Geschirr im Haushalten eingeführt und vorräthig ist, wird es sich immer ereignen, daß dergleichen wegen Sprünge zum Kochen nicht mehr, aber wohl zum Kafferösten gebraucht werden könne. Mithin ist dergleichen im Haushalten immer da, ohne daß man eben nur einen Kreu-

zer dafür aufzuwenden braucht. Es kann daher, genau genommen, gar nicht behauptet werden, daß das irdene kostspieliger, und die eisernen Kaffeebrenner wohlfeiler seyen.

Wäre es nun aber, daß eben im Haushalten kein irdenes Geschirr gebraucht würde, dann möchte man immerhin an die eisernen sich halten, das Feuer aber bey dem Rösten jedesmal so reguliren, daß die oben gedachten Nachtheile beseitiget werden könnten.

Die Türken rösten ihren Kaffee häufig in einem Bakofen, während er noch heiß ist. Wer diesen nachzuahmen Lust hat, braucht gar keine Gefäße zu seinem Kafferösten.

Indessen wollen wir Niemanden Gewalt anthun, niemand die Art der Geschirre aufdringen, sondern jeglichen hier seinem eigenen Geschmake überlassen. Nur können wir diesen unsern bestgemeinten Rath — das Rösten nur langsam vorzunehmen — jedesmal das Geschirr vom Feuer zu nehmen, wenn der Kaffee zu knistern anfängt; — zum Besten aller, die das Gesagte lesen, hier zu wiederhohlen nicht unterlassen.

§. 9.
Wie — und durch wen das Kaffeetrinken aufgekommen sey?

Der erste Gebrauch der Kaffeebohnen zum Getränk wird dem Prior eines Klosters in Arabien zugeschrieben, der am Ende des funfzehnten Jahrhunderts lebte. Der Klosterhirte — so wird erzählt — zeigte einst dem Prior an, daß sein Vieh seit mehreren Tagen keinen Schlaf habe, wovon er die von dem Vieh gefressene Kaffeebeeren zur Ursache angab.

Der Prior lies sich darauf von den Bohnen ein Getränk machen, genoß es, und fand, daß es eine Schlaf vertreibende Kraft habe. Er lies von nun an seine Mönche dies Getränk täglich trinken, um ihnen die Faulheit zu benehmen.

Bald darauf bereitete man den Kaffee in Arabien künstlicher, und im Anfange des 16ten Jahrhunderts wurde er schon in Aegypten, vornämlich in der grossen Stadt Kairo, bekannt, in welcher um das Jahr 1630 tausend öffentliche Kaffeehäuser waren.

Eben so frühzeitig lernten die Türken dies reizende Getränk kennen, bald darauf die Ve-

netianer, und nach ihnen die Franzosen und Engländer.

Diese, nebst den Holländern, verpflanzten junge Kaffeebäume in ihre westindischen Besizungen, und so vervielfältigte sich gar bald dieses Produkt, gepflegt von Negersklaven, und man verkaufte schon am Ende des 17ten Jahrhunderts die Kaffeebohnen auf den Märkten in Amerika, wie man auf unsern Märkten Roggen und Waizen verkauft.

Im Jahre 1694 soll er zum ersten Male in Leipzig getrunken, und 1696 das erste Kaffeehauß zu Nürnberg errichtet worden seyn.

Im siebenjährigen Kriege kam das Kaffeetrinken nach Franken und mehreren anderen deutschen Provinzen durch die verschiedenen Kriegstruppen, wie sie eben damals in einer verschiedenen Uniform auf den Kriegsschauplaz gestellt waren.

§. 10.

Soll man den Kaffee kochen oder filtriren?

Der Kaffee wirkt weit wohlthätiger auf die Verdauung, wenn man das Pulver gleich mit kaltem Wasser ansezt, und kochen läßt, als wenn man es erst in das Wasser schüttet, wenn

es kocht; oder als wenn man das Pulver blos überbrüht und also filtrirt. — Doch ist hier alles nur relativ für die eigene Beschaffenheit des Magens und des Geschmaks. Im besagten Falle ist er am mildesten, und also jedem auch noch so reizbaren Magen angemessen.

Besser und stärker wird das Kaffeegetränk, wenn man das kalte Wasser sechs bis acht Stunden lang über dem Kaffeepulver kann stehen lassen, bevor er gekocht wird.

Auch folgende Zubereitung ist zu empfehlen. Man gießt sechs bis acht Stunden zuvor, ehe der Kaffee fertig seyn soll, auf das Kaffeepulver nur so viel warmes oder kaltes Wasser, daß das Pulver etwa einen Zoll hoch mit Wasser bedekt ist. Soll nun der Kaffee gekocht werden: so wird dieses Wasser in ein Töpfchen abgegossen, und zurückgestellt. Hierauf wird auf das in dem Topfe zurückgebliebene Pulver so viel kochendes Wasser gegossen, als zu der Quantität Kaffee nöthig ist; der Topf aufs neue an das Feuer gestellt, damit das Wasser noch einmal aufsieden kann, worauf alsdann die zuerst abgegossene und zurükgestellte Kaffeetinktur hiezu gegossen wird.

Am stärksten wird der Kaffee, wenn das Pulver bloß mit kochendem Wasser übergossen und filtrirt wird. Auf diese Weise nimmt das aufgegossene Wasser blos das brenzliche Oel des Kaffees mit sich fort, und da es überdieß nicht innig mit dem Wasser selbst gemischt wird; so wirkt es sehr incitirend, erhizend auf den Magen, und kann daher in dieser Eigenschaft von Nervenschwachen, und anderen reizbaren Subjecten nicht leicht ohne einiges unangenehmes Gefühl getrunken werden.

§. 11.

Wie muß der Kaffee getrunken werden, daß er der Gesundheit nicht schade?

Soll die Gesundheit bey dem Kaffeetrinken bestehen, so befolge man im Allgemeinen, nachfolgende Regeln:

a) Man trinke den Kaffee weder zu schwach noch zu stark. Ist der Kaffee zu schwach, so passirt er als blosses warmes Wasser, und schwächt dann nothwendig als solches. Ist er aber zu stark, so schwächt er durch seinen Ueberreiz. Welches die für eine jegliche Konstitution anpassende Dosis von Kaffee sey? ist im All-

gemeinen schwer oder gar nicht zu bestimmen, da die Konstitutionen selbst unter sich zu sehr verschieden sind. Darin stimmen aber die meisten Aerzte überein, daß derjenige Kaffee nicht zu stark sey, wo auf ein Loth gebrannten Kaffee drey Tassen Wasser genommen würden. Zu stark ist aber derjenige, wie er oft bey Vornehmen und Reichen getrunken wird, wenn auf eine Tasse Wasser ein Loth Kaffeepulver genommen wird. In diesem Falle hängt aber auch oft der Kaffee fast wie Oel an der Tasse, und auch bey den stärksten und robustesten Subjekten wird er gewiß nicht lange ganz ungestraft genossen werden können.

b) Man trinke den Kaffee nicht heiß. Wie alles, was heiß genossen wird, den Magen schwächt; so ist dies natürlich auch der Fall bey dem heissen Kaffee. Am Morgen, wo der Magen ohnehin sehr reizbar ist, ist heisser Kaffee am meisten schädlich, und zieht fast allemal andaurendes Magenwehe nach sich *).

*) Trinkt Jemand seinen Kaffee kalt, so sagt man nach einem sehr gemeinen Sprüchworte:

Er

c) Man trinke ihn nicht im Uebermaße d. h. des Tages nicht zu oft und zu viel auf einmal. Vollblütigkeit, unangenehme Blutswallungen, Nasenbluten, Zittern u. s. w. sind in diesem Falle immer die natürlichsten Folgen.

d) Man trinke ihn, vorzüglich am Morgen, mit etwas süsser Sahne (Rahm). Der Zusatz der süssen Sahne mildert die reizende Kraft des Kaffees, und eben darum wird er, besonders am Morgen, besser vertragen, wo der Magen nüch-

---

Er werde wohl noch lange schön bleiben wollen. Es fragt sich also: ob der kalte Kaffee wirklich die Schönheit des Körpers, vorzüglich des Angesichts, konservire, und jener, der heisse Kaffee, wirklich vor der Zeit dem Körper die Schönheit raube? In sofern heisser Kaffee zu sehr erhizt und also mittelbar schwächt, Krämpfe und Magenwehe verursacht, mag er immerhin als ein die Gesundheit und zugleich die Schönheit des Gesichts raubender Einfluß betrachtet werden. Vielleicht mag eben daher das Sprichwort seinen Ursprung genommen haben.

tern gewöhnlich viel reizbarer ist, als zu einer anderen Zeit des Tags. Nach Tische, wo die Reizbarkeit des Magens sehr vermindert ist, kann es schon (wenn es übrigens der Geschmak und die Gewohnheit erlauben) räthlicher seyn, den Kaffee ohne Milch oder Sahne d. h. schwarz zu trinken, um auf diese Weise dadurch den Magen in seiner Verdauung mehr zu unterstüzen.

§. 12.

In welchen Fällen ist der Kaffee vorzüglich anzuempfehlen?

In welchen aber besonders zu meiden?

Viele Menschen trinken ihren Kaffee aus Gewohnheit, ohne alle eigentliche Ueberlegung, oft aus blosser Lekkerhaftigkeit, ohne je zu erwägen, oder daran zu gedenken, ob er ihnen nun im Ganzen zuträglich sey. Dieser Gedankenlosigkeit in etwas zu begegnen, wollen wir der Fälle für und gegen gedenken, in welchen er nach langer Erfahrung vorzüglich zu empfehlen, und in welchen er gänzlich zu vermeiden sey.

Zu empfehlen ist er

a) Bey Blähungen und Unverdaulichkeit. Diese sind immer die Folge

eines trägen und schwachen Magens. Diesen also zu spornen und zu stärken, dienet eine oder die andere Tasse guter Kaffee ungemein. Wer starken Branntwein oder Arrak besizt, kann unter solchen Umständen auch einen Theelöffel voll davon in den Kaffee thun, und damit die Wirkung desselben noch verstärken *).

b) Bey Kopfschmerzen, Krämpfen, Engbrüstigkeit, in so fern diese Zufälle eine Folge von Blähungen im Unterleibe sind. Bey solchen Zuständen ist es aber immer rathsam, den Kaffee ohne Milch und Zuker und so viel möglich recht warm zu trinken.

c) Bey dem Durchfalle, vorzüglich wenn dieser von Erkältung ent-

---

*) Findet aber ein anhaltendes Kneipen im Unterleibe statt, so hilft der Kaffee nur palliativ, auf eine kurze Zeit. Daher ist es nothwendig, erst ein Laxativ zu gebrauchen, um die vorhandenen Kruditäten auszuführen, worauf dann der Kaffee um so erspießlichere Dienste thut. Wir waren mehrmalen in dem Fall, dieses an uns selbst zu erfahren.

standen ist. In diesem Falle trinkt man den Kaffee mit Arrak oder starkem Brannt wein. Hilft er aber nicht bald; bleibt immer noch ein Kneipen im Unterleibe zurük, wenn derselbe auch etwas gehemmt ist; so bleibt es immer das Klügste, bey Zeiten der Natur mit einem Laxiermittel zu Hülfe zu kommen, und dann erst wieder zum Kaffee seine Zuflucht zu nehmen.

d) Bey kaltem Fieber. Beruht das Fieber nicht auf Unreinigkeiten im Unterleibe, oder ist gegen diese schon gehörig gewirkt; dann kann oft ganz allein mit Kaffee, ohne Milch und Zuker, mit dem Zusaze von Arrak, das Fieber radikal geheilt werden. Die Stärke des Kaffees muß aber dann allemal dem Körperszustande gemäß modifiziret werden.

e) Bey, oder nach einem Rausche. Mit schwarzem Kaffee beugt man dem Rausche vor, mit eben diesem vertreibt man des Morgens die Ueberbleibsel eines Rausches.

f) Bey Betäubungen nach dem Genusse vegetabilischer Gifte. Ge-

gen die Wirkungen dieser Gifte ist schwarzer Kaffee ein Specifisches Mittel.

g) Bey böser, Hypochondrischer Laune. Oft verhindert diese den Mann an der Aufgelegtheit zu seinen Berufsarbeiten. Einige Tassen schwarzer Kaffee vertreiben den bösen Dämon, machen ihn munter und wohlaufgelegt.

h) Bey trägem Stuhlgange. In diesem Falle trinkt man den Kaffee, aber mit etwas süßem Rahme und vielem Zuker. Wie viele Menschen erhalten erst nach eingenommenem Kaffee am Morgen ihre heilsame Leibesöffnung?

i) Bey Säure im Magen. Eine Tasse schwarzer Kaffee ohne Zuker tilgt die Wirkungen dieser Säure fast jedesmal auf der Stelle.

Zu vermeiden ist der Kaffee:

a) Bey einer kraftvollen Konstitution des Körpers und einer blühenden Gesundheit. Unter solchen Umständen ist er wie ein Oel in das Feuer, und kann leicht die Ursache zu bedenklichen Krankheiten werden. Bey solchen Sub-

jekten ist Obst das beste Frühstük, und am Mittage ein Trunk reines frisches Wasser das beste die Verdauung befördernde Mittel.

b) Bey einer Anlage zu Hämorrhoiden, oder bey den schon vollkommen eingetretenen. Wenn das Kaffeetrinken, vorzüglich des zu schwachen und zu starken, allgemein von den Aerzten als eine Ursache der Hämorrhoiden angenommen wird; so muß es jedem Verständigen einleuchten, daß es unter beiden Zuständen keineswegs heilsam seyn könne.

c) Bey einer Anlage zu Blutflüssen, als: Nasenbluten, Bluthusten u. s. w. Bey dergleichen Subjekten ist das System der Blutgefäße immer in einem vorzüglichen Zustande der Schwäche. Vom Kaffee wird eben dieses System ganz besonders afficirt. Ist nun der Reiz des Kaffees dem vorhandenen Grade von Schwäche des Blutgefäßesystems nicht proportionirt — und wer wird diesen so akkurat abmessen können? — so kann allemal hierauf leicht eine solche Störung in den Verrichtungen eben dieses erfolgen, die

nothwendig so etwas, als Blutfluß ist, begründen kann. Die Erfahrung lehrt es uns wenigstens. Trinkt man gleichwohl lange oder öfters Kaffee ohne eben die gedachten üblen Folgen; so bleiben sie demohngeachtet nie gänzlich aus. Welcher Arzt sollte hier der Beyspiele in Menge nicht erlebt haben? Dr. Hildebrand sah bey einem schon funfzigjährigen Manne einen fürchterlichen Bluthusten, da er täglich lange starken Kaffee getrunken hatte.

d) Bey grosser Nerven-Empfindlichkeit. Daß das Kaffeetrinken in seiner Wirkung das Nervensystem sehr angreife, ist schon daraus ersichtlich, weil viele hierauf Zittern der Hände, und in der Nacht getrunken Schlaflosigkeit erhalten, und bey düstrer Laune sehr munter werden. Ist nun die Nerven-Empfindlichkeit groß, so kann durch den starken Reiz des Kaffees, wenn er öfters wiederkehrt, gar leicht eine Ueberreizung — und bey öfterem Wiederkehr — leicht ein Schlagfluß hervorgebracht werden. Die Erfahrung liefert uns zu dem Gesagten

viele Data. Unter vielen nur Eins. Ein Nervenschwacher Mann trank lange Zeit auch noch spät in der Nacht Kaffee, um sich des Schlafs zu erwehren, und seine Arbeiten am Pulte fortsezen zu können. Kaum hatte er so ein halbes Jahr zugebracht, so ward er mit einem Nervenschlag heimgesucht!

§. 13.

Was man dem Kaffee sonst übles nachrede.

Wie es mit allem in der Welt geht, so geschah es denn auch mit dem Kaffee: so sehr man ihn von einer Seite lobte, eben so sehr suchte man ihn von der andern Seite zu lästern. Alle Krankheiten, die man von der Zeit, als der Kaffee in Deutschland seine Aufnahme gefunden hatte, in einer grösseren Frequenz bemerkte, mußten einzig in diesem ihr Daseyn gewonnen haben, und weiter fortgepflanzt worden seyn. Gicht, Podagra, Hysterie, weißer Fluß, englische Krankheit, Auszehrung u. s. w. wurden in ihrer grösseren Frequenz dem Kaffee auf Rechnung geschrieben.

Da der Kaffee ein sehr reizendes Oel in seiner Mischung hat, so kann nicht geläugnet

werden, daß durch Mißbrauch desselben leicht viel Unheil in der menschlichen Natur angerichtet werden könne. Indessen bleibt es immer nur Uebertriebenheit, wenn man geradezu alle die Krankheiten, deren Frequenz man beobachten will, dem Kaffee allein zur Schuld legen will. Giebt es denn nicht noch hundert andere schädliche Einflüsse, die bisher, mehr oder weniger, zur Beeinträchtigung der menschlichen Gesundheit, zur Begründung gedachter Krankheitsformen wirkten? Warum klagt man diese nicht zugleich an?

Indessen sind die gedachten und ausgesprochenen Lästerungen so ungerecht, daß man vielmehr den Kaffee geradezu als ein Mittel wider eben die berührten Krankheitsformen ansehen muß, wenn er nur in der Art genossen wird, wie wir bereits oben gedacht haben.

§. 14.
Welche Summe Gelds der Kaffee unserem deutschen Vaterlande jährlich entziehe.

Von 28 Millionen der deutschen Nation, kann man wohl zehn Millionen Menschen annehmen, davon auf jeden täglich 1 Loth Kaffee

kann gerechnet werden. Dieses beträgt jährlich hundert und vierzehn Millionen, zwey und sechzigtausend und fünfhundert Pfund Kaffee, oder an Geld im Durchschnitte nach laufendem Preisse bis neunzig Millionen Gulden. Welch eine ungeheure Summe Gelds!

Soll der Deutsche bey dieser Betrachtung gleichgültig bleiben können? Würde diese Gleichgültigkeit nicht den auffallendsten Mangel von Patriotismus beweisen? Was also thun? — Gar keinen Kaffee mehr trinken? — Nein, diese Entschließung wäre zu heroisch, und, genau genommen, weder möglich noch räthlich. Aber dazu beytragen, daß wenigstens die ungeheure Summe der Verschwendung vermindert würde, das wäre in jeder Hinsicht erwünschlich, thunlich und lobenswürdig. Aber wie könnte dieß ein jeder deutscher Patriot? Dadurch, daß er sich, statt des ausländischen Kaffees, die Hälfte, oder ein Drittheil innländischen, deutschen Kaffee beilegte; diesen sich anpflanzte, oder wo er wild wächst, zu seiner Zeit einsammelte, und nach und nach dem ausländischen gänzlich substituirte. Dreyßig bis sechzig Millionen Gulden seinem deutschen Vaterlande jährlich erspa-

ren helfen, welch' ein patriotisches Unterneh-
men wäre dieses!

Daß nun hierin jeder redlich gesinnte Deutsche unterstützt werde, dazu ist hier dies Büchlein verfaßt. Es enthält etliche vierzig deutsche Kaffee Surrogate. Wessen Standes man nun auch immer ist, vermag man von einem oder dem anderen Gebrauch zu machen, ohne eben dafür allemal Geld aufzuwenden! –

Zweiter Abschnitt.

Der inländische Kaffee; deutsche Kaffee-Stellvertretter, (Surrogate).

Einleitung.

§. 1.

Was man unter dem deutschen Kaffee zu verstehen habe.

Nachdem der ausländische Kaffee eine grosse Aufnahme in Deutschland fand, und das Kaffeetrinken aus den Häusern der Reichen selbst in die Hütten der Armen sich einzuschleichen anfieng, gab es gleich patriotisch denkende Menschen, welche die ungeheuren Summen berechneten, welche durch diesen Kaffee jährlich aus dem Lande giengen. Und nun fieng ein gränzenloser Eifer an, unsere einheimische Produkte zu untersuchen, zu prüfen, ob nicht eines oder das andere anzutreffen sey, das an die Stelle

des Kaffee gesezt werden könne. Fand man eines, das am Geschmake dem Kaffee ziemlich ähnlich kam, so lies man es als den deutschen Kaffee, oder als ein Kaffee-Surrogat gelten.

Allein in der späteren Zeit nahm man den Geschmak allein nicht mehr zum sicheren Prüfungsmittel eines Kaffee-Surrogats. Man nahm nun auch diejenigen Bestandtheile mit in Anbetracht, wodurch der Kaffee seine heilsame Wirkungen auf den menschlichen Körper ausübt. Dadurch kam nun sein Oel und Bitter-Gehalt in Betrachtung. Daher muß nun jedes deutsche Produkt, es habe Namen wie es wolle, als ein Kaffee-Surrogat gelten, wenn es nebst seinem Oelgehalt auch einen Bitterstoff enthält.

§. 2.

Wie viele Kaffee-Surrogate man bis izt in Deutschland kennen gelernt habe.

Der rege Eifer wohldenkender Männer hat nun seit einem Jahrhundert nachfolgende deutsche Produkte als Kaffee-Surrogate aufgefunden, die aber, nach dem §. 1. angegebenen besseren Begriff, noch eine starke Musterung ver-

dienten, und durch die Länge der Zeit auch wirklich gefunden haben.

I. Von den Saamen und Früchten.

1) Das Korn.
2) Der Spelz.
3) Der Hafer.
4) Die Gerste.
5) Die Eicheln.
6) Der Saame des anklebenden Labkrauts.
7) Die Bücheln.
8) Die gemeinen Wachholder.
9) Der Sonnenblumen Saame.
10) Die Ziser-Erbsen.
11) Die Felderbsen.
12) Die holländischen Erbsen.
13) Die Saubohnen.
14) Die Gartenbohnen.
15) Die zahmen Kastanien.
16) Die Mandeln.
17) Die Haselnüsse.
18) Die Beeren des Weißdorns.
19) Die Vogelkirschen.
20) Die Hagebutten, wilde Rosenäpfel.
21) Der Mays, türkisches Korn.

22) Die Kerne.
   a) Der Zwetschgen (Pflaumen).
   b) Der Kirschen.
   c) Der Aprikosen.
   d) Der Kornelkirschen.
   e) Der Pfirsigen.
   f) Der Maulbeerbäume u. s. w.

23) Der Spargelsaame.

24) Saame der blauen Lupine (lupinus varius).

II. Von den Wurzelgewächsen.

1) Die Cichorien.
2) gelbe Rüben (Möhren).
3) Runkelrüben.
4) Kartoffeln.
5) Spanische Scorzonere.
6) Gemeiner Löwenzahn.
7) Erdmandel.
8) Erdnuß.
9) Haferwurzel.
10) Pastinak.
11) Petersilie.
12) Zukerwurzel.

Erstes Kapitel.
Nähere Betrachtung der verschiedenen deutschen Kaffee=Surrogate aus den Saamen und Früchten.

§. 1.
Das Korn — Roggen. (Secale Cereale. L.)

Schon im Jahre 1714. fieng man an, das Korn, entweder blos für sich, oder mit einem Zusaze des arabischen Kaffees, als einen inländischen Kaffee zu gebrauchen. Vor allen mag der berühmte Kräuterkenner Dillen durch seine Empfehlung die Aufmerksamkeit des Publikums darauf gelenkt haben. Man röstete es, gleich dem Kaffee, ließ es mahlen, und verfuhr dann weiter damit, wie mit dem ordinairen Kaffee. Allein sein Gebrauch verlor sich bald wieder, indem man, weder in seinem Geschmake, noch in seinen

Kräften darüber befriedigt werden konnte. Im Ganzen kann es uns auch das nicht geben, was man von einem eigentlichen Kaffee-Surrogate zu fordern berechtiget ist; es besizt weder Oel- noch Bitterstoff genug. Wir verlassen es billig, weil wir es ohnehin zu unserem täglichen Brode so sehr bedürftig sind *).

§. 2.

Der Spelz. (Triticum Spelta. L.)

Spelz oder Dinkel wird diejenige Waizenart genannt, deren Korn in einer Spelte oder Speize (dichten Hülle) eingeschlossen ist. Um die Spelte vom Korn abzubringen (sie zu enthülsen), bringt man sie auf besonders eingerichtete Mühlen, Schälmühlen genannt. Die auf solche Art enthülsete Frucht wird Korn oder Kern benannt. Eben dieser wird, nachdem er gehörig geröstet worden, zu Kaffee gebraucht.

Man hat einen Winter- und Sommerdinkel; beide werden mit dem Winter und Sommerwaizen ausgesät. In Ländern, wo das Klima rauh, und der Waizen nur selten oder

*) Noch ist zu bemerken, daß das Sommerkorn zum Kaffeegebrauch am dienlichsten seyn soll.

gar nicht fort kömmt, geräth er ganz vortrefflich. Unter allen Früchten ist er dem Auswintern am allerwenigsten unterworfen, und sollte daher in allen Ländern als ein sicheres Mittel gegen totale Mißerndten in Aufnahme gebracht werden. In dieser Hinsicht säet man ihn auch mit einem siebenten Theil Roggen sehr häufig aus, weil beide Fruchtarten selten zugleich über Winter leiden, und daher eine um so besser geräth, wenn die andere gelitten hat.

Der Sommerdinkel soll zum Kaffee diensamer seyn, als der Winterdinkel. Allein uns dünkt, wir benützten weder den einen noch den andern dazu, theils weil sie zu köstlich sind, und ein zu schönes Mehl zu unseren Mehlspeisen liefern, theils weil wir noch viele andere Surrogate besitzen, die weit weniger köstlich sind.

§. 3.

Der Hafer.

Mit dem Eingange des verflossenen Jahrhunderts, vorzüglich von 1720 bis 1750 stand der Hafer als Kaffee-Surrogat in Deutschland in sehr grossem Ansehen; man glaubte allgemein, er besize zur Reinigung und Versüßung der Säfte des menschlichen Körpers die vorzüg-

lichsten Eigenschaften. Dieser Glaube hat sich aber in unseren Tagen verloren und somit auch die Sitte, ihn als Kaffee zu benuzen.

Will man aber doch denselben zum Kaffee verwenden; so röstet man ihn und verfährt dann weiter mit ihm, wie man es mit jeder andern Frucht zu thun gewohnt ist.

Wo der nakte Hafer (avena nuda) einheimisch geworden ist, kann er am vorzüglichsten als Kaffee-Surrogat benüzt werden, weil er gar keine Hülsen hat.

§. 4.

Die Gerste. (Hordeum Coeleste. L.)

Man hat, wie bekannt, verschiedene Arten Gerste, unter welchen die sogenannte Himmelsgerste, vielzeilige nakte Gerste, zum Kaffee bis izt die gebräuchlichste, aber auch die zwekmäßigste ist.

Um diese Gerstenart von vorzüglicher Güte und Größe zu gewinnen, baut man sie auf einem der besten und fruchtbarsten Gartenbeete, und sucht sie bey ihrer Zeitigung sehr gegen die Sperlinge, die ihr so gerne nachstreben, in Schuz zu nehmen.

Hat man diese Himmelsgerste aber nicht, und will die gemeine als Kaffee-Surrogat be-

nuzen, so thut man wohl, wenn man sie erst auf der Mühle schälen läßt.

Röstet man sie mit Kandiszucker, mahlt sie dann, und kocht sie mit süßer Milch; so erhält man einen äusserst nahrhaften Trank, der für auszehrende Personen sehr empfohlen zu werden verdient.

§. 5.

Die Eicheln.

Die Eicheln kamen gleichfalls wegen ihrer medizinischen Kräfte als Kaffee-Surrogat in Umlauf. Doch gebrauchte man sie eine lange Zeit nur bey bestimmten Krankheiten, wo man erschlaffte Gefäße mehr zu stärken hatte. Neuerlich sind sie aber wieder in der Chronik für Franken als ein allgemeines Kaffee-Surrogat sehr empfohlen worden.

Zu dem Ende schält man die Eicheln so frisch, als man sie haben kann, ehe noch der lohartige Geschmack in ihnen sie schwarz gemacht und verhärtet hat. Solche frische Eicheln werden so lange gekocht, bis sie sich mit den Fingern voneinander drüken lassen, und etwas mehlig werden. Die großen werden eher mehlig als die kleinen; man läßt sie gewöhnlich so

lange kochen, als die Kartoffeln. Sind sie abgekocht, so schüttet man die braune Brühe ab, und schwenkt die Eicheln zwey— auch dreymal mit frischem Wasser ab; dann werden sie in kleine Stücke geschnitten, wie die Kaffeebohnen, und darauf bey gelindem Feuer langsam gedörrt, daß sie schön gelb bleiben. Doch schadet ihnen die schwärzlich braune Farbe nichts.

So gedörrt kann man sie etliche Jahre aufheben. Will man sie nun zu Kaffee gebrauchen, so verfährt man damit, wie mit dem Kaffee in der gewöhnlichen Art.

Die Akademie der Wissenschaften zu St. Petersburg hat bekannt gemacht, daß die Eicheln das beste Kaffee-Surrogat lieferten, wenn man bedacht wäre, durch Kunst denselben das mangelnde Oel zu geben. Zu dem Ende giebt sie folgenden Vorschlag an: wenn die ausgeschälten Eicheln braun gebrannt und ausgeschüttet worden; so darf man nur frische ungesalzene Butter in kleine Theile zerschneiden, und diese zu den in eine Schüssel ausgeschütteten noch heissen Eicheln thun, sie sodann fleißig umrühren, oder zudecken, und öfters umschwenken, damit sich diese überall gehörig vermische, so

habe man den unschädlichsten und schmackhaftesten deutschen Kaffee.

Wollte man diesen Vorschlag mit dem obigen in Vereinigung bringen, so möchte dieses Kaffee-Surrogat wohl nicht das unangenehmste werden*).

*) Im Allgemeinen Landwirthschaftlichen Magazine 1 B. S. 244. heißt es; man solle die Eicheln erst troknen, und dann die Kerne zwölf Stunden lang in frisches Wasser einweichen, damit sie den bittern wilden Geschmack verlören. Nach dieser Einweichung solle man sie nochmals mit frischem Wasser auswaschen, dann in vier Stücke zerschneiden, trocknen, und wie Kaffee brennen und mahlen.

Nach dem Urtheile des Einsenders jenes Aufsazes ist halb Kaffee und halb Eicheln der beste, gesundeste und schmackhafteste Kaffee. Wenn derselbe aber unbedingt jedem dieses Getränk anräth; so kann Herausgeber dieses damit nicht einverstanden seyn, indem er die Wirkungen desselben selbst aus Erfahrung kennt.

§. 6.

Der Saame des anklebenden Labkrautes.
(Gallium aparine.)

Die Pflanze des anklebenden Labkrautes ist ein höchst beschwerendes Unkraut; der Saame aber machte vormals als Kaffee-Surrogat sehr viel Glück. In Irland bediente man sich desselbigen häufig als Kaffee, von wo aus er nach Ostfriesland und Westphalen übergieng, und als Kaffee fabrizirt und verkauft ward.

Im Jahre 1760 wurde derselbe von dem medizinischen Kollegium zu Berlin als Kaffeezusaz geprüft, und als solcher sehr gerühmt.

Unkräuter, welche die Kultur der Aecker nicht vermehren, sondern noch mehr beschweren, sucht man in unseren Tagen mit Recht auszurotten. Daher lassen wir uns nicht in eine nähere Beschreibung des Labkrautes ein, weil durch Hegung desselben unser Akerbau in seiner Kultur viel zurükgesezt werden müßte. Indessen, da es auch häufig an Bergen und Wegen angetroffen wird, so möchte der Saame von armen Leuten gesammlet und als Kaffeezusaz mit Vortheil benuzt werden.

§. 7.
Die Bucheln.

Auch die Bucheln sind in den vorigen Zeiten stark als Kaffeezusaz benuzt worden. Allein ihr Gebrauch hat sich in neueren Zeiten fast gänzlich verloren, weil die Frucht an und für sich zu ölig und der Geschmack zu widrig gefunden worden ist.

Da sie aber in vielen Ländern stark gesammlet, und zur reichlichen Oelgewinnung verwandt werden, so ließen sich vielleicht die ausgepreßten Früchte besser noch als Kaffeezusaz benuzen. Wir haben aber darüber noch keine Versuche aufzuweisen.

§. 8.
Die gemeinen Wachholder.

Quetscht man die gemeinen Wachholderbeere und übergießt sie mit kochendem Wasser, so erhält man einen sehr heilsamen Thee, der in vielen Uebelseynsformen mit Nuzen getrunken werden kann. Röstet man aber dieselben bis zum Schwizen, mahlt sie dann, und versezt sie mit etwas gemeinem ausländischen Kaffee, so erhält man einen eigentlichen Wachholder-Kaffee, der

von vielen, wenn sie keine Leckermäuler sind, mit Wohlbehagen getrunken wird.

Wenig Bemittelte können beiderley Getränke in kranken Tagen, wo man es nicht sowohl auf Wohlgeschmack als vielmehr auf die Wiederherstellung der Gesundheit ankommen läßt, entblößt von anderen Arzneymitteln, recht sehr zu ihrem Nuzen verwenden.

§. 9.
Der Sonnenblumen Saame.

Der Saame der Sonnenblume ist schon in älteren Zeiten als Kaffee-Surrogat gebraucht worden. Allein da er dem Geschmacke der Menschen nicht gnügte, und man auch wieder auf bessere Surrogate verfiel; so ist man zum grösten Theile von dem Verbrauche desselben wieder zurücke gekommen.

Der Saame enthält zu viel Oel, verdirbt auch leicht durchs Liegen, entbehret das Bittere, was dem wahren Kaffee eigenthümlich ist, wird daher viel ökonomischer als Oelfrucht benuzt. Wessen Gaume aber nicht delikat ist, der mag immerhin von demselben Gebrauch machen, indem die Pflanze gar keine besondere Kultur erfor-

dert, und mit jedem Boden, wenn er nur Sonne hat, vorlieb nimmt.

§. 10.

Die Ziser-Erbse. (Cicer arietinum.)

Die Ziser-Erbsen oder Kichern haben in älteren und neueren Zeiten den Ruf, eines der besten Kaffee-Surrogate zu seyn. Schon Herr von Haller behauptete von dieser ausländischen Erbsenart, daß sie dem ächten Kaffee am nächsten komme. Auch im Orient werden sie, nach Shaw, zu gleichem Zwecke geröstet, und als Kaffee getrunken. In den fünfziger Jahren des vorigen Jahrhunderts schrieb der berühmte Gärtner und Rathsburgermeister Reichert zu Erfurt von den Kichern also:

"Es ist wahr, was Dr. Mich. Bern. Valentini in seinem Kräuterbuche angemerkt: Wenn man die Kicher-Erbsen röstet, bis sie schwarz werden, zu Pulver stösset, und in Wasser siedet, so schmecken sie wie Kaffee, weßwegen einige dieselbe Kaffee-Erbsen nennen; sie riechen wohl, und ob die Brühe davon schon etwas bitter schmeckt, ist diese Bitterkeit doch nicht widrig, und kann man

„solche schon angenehm machen, wenn „man halb Kichern, und halb Kaffeeboh„nen röstet, und damit vermischet und „gehet an denselben eben so viel ab als „an dem Kaffee. Es ist gewiß und sicher, „daß unter allen Hülsenfrüchten, mit wel„chen man den Kaffee nachahmen wollen, „keine gefunden worden sey, mit welcher „diese Sache so wohl angegangen, als „die Kichern.

Ich selbsten, fährt nun Reichert zu sagen fort, habe die klügsten Kaffeeschwestern, welche von dem guten Geschmack eines ächten Kaffee urtheilen wollen, einigemal damit angeführet, und wenn ich dieselben befraget, was sie denn für ein Getränk genossen? so haben sie mir zur Antwort gegeben: einen recht guten Kaffee. Ja, wenn ich ihnen gleich den Possen eröffnet, so haben sie es durchaus nicht glauben wollen, und mir versichert, es mögte die Sache seyn, wie sie wollte, so wäre dennoch der Kaffee gut gewesen.

Herr Rammelt hat gleichfalls in seinen vermischten Schriften die Kichern als das beste Kaffee-Surrogat empfohlen.

Auch der grosse Botaniker Dr. und Professor Hedwig legt ihnen ein sehr rühmliches Lob bey, indem er versichert: Eine angesehene, reinen, recht guten Kaffee zu trinken gewohnte Gesellschaft, die nichts von den Kichern wuste, trank den davon mit einem Viertheil eigentlicher Bohnen zubereiteten Kaffee, für die beste Sorte Martiniker mit Wohlbehagen, so daß sie voll Verwunderung wurde, als sie nachgehends die Hauptzuthat desselben erfuhr.

Von dieser nun gepriesenen Ziser-Erbse giebt es zweyerley Sorten, eine weiße (Cicer Sativum) und eine schwarze; oder nach Hedwig eine braune und eine gelbe. Die weiße und gelbe Sorte soll die beste seyn.

Der Anbau dieser Kichern ist nicht überall üblich; daher wir desselben etwas umständlicher gedenken werden.

Man besäet ganze Aecker mit denselben. Sie verlangen (nach Reichert) einen mittelmäßig gedüngten Boden, welcher vor dem Winter tief umgepflügt worden. Alsdann werden sie im Frühjahre im April, wenn man die Erbsen zu bestellen pflegt, gesäet, und hernach drey Zoll tief untergepflügt, und mit der Egge über-

fahren. Doch ist dabey zu bemerken, daß man sie ja viel dünner säe, als die gemeinen Erbsen, indem sie viel mehr Raum auf dem Lande erfordern, und wo möglich sechs Zoll weit voneinander liegen müssen.

Wer aber Lust hat, sie in seinem Garten zu erziehen, der kann dazu einige Beete anwenden; zu dem Ende steckt man sie mit einem Pflanzer nach der Gärtenschnur zu obenbesagter Zeit, einen Schuh weit von einander, in das Gevierte. In jedes Loch werden deren zwey geworfen. Wenn sie aufgegangen sind, muß man sie vom Unkraute rein halten, alsdann wachsen sie aufrecht, etwas gebogen, in dünne holzigte Stengel, mit vielen Nebenzweigen, welche ein wenig rauh sind, vier Schuh, sonderlich wenn sie guten Grund und Boden finden, in die Höhe. Die Blätter sind etwas eingeschnitten. Ihre Blüthen, welche theils weiß, theils violet, oder leibfarbig sind, bringen sie gemeiniglich im Junius, hierauf folgen kleine aufgeblasene längliche Schötlein, in welchen gemeiniglich zwey solcher Erbsen sich befinden, welche länglicht, rund und vornen zugespizt sind. Anfänglich sehen sie hochgelb aus, und ihre Farbe fällt in das röthliche; wenn sie einige Zeit lie-

gen, werden sie bräunlich, und endlich nach einem Jahre schwarz. Den Boden saugen sie wegen ihres holzigen Stengels viel stärker aus, als die gemeinen Felderbsen. Wenn die Stengel und Saamenblasen gelb werden, so ist es Zeit dieselben abzuschneiden, man läßt sie einen oder zwey Tage auf dem Lande liegen, bis sie recht trocken und dürre werden, alsdann schaffet man sie bey schönem hellen Wetter nach Hause, läßt sie dreschen und in das Reine bringen.

Um sie als Kaffee-Surrogat zu brauchen, röstet und mahlt man sie wie die Kaffeebohnen, und vermischt sie zur Hälfte mit dem ordinairen Kaffee.

§. 11.

Die gemeinen Felderbsen. (Pisum arvense.)

Die gemeinen Felderbsen wurden vor längerer Zeit und zum Theil heutiges Tags noch von armen Leuten sehr stark als ein Kaffee-Surrogat gebraucht. Auch will man versichern, daß die Sparkaffee-Fabrikanten sie noch izt sehr häufig unter ihre Verkaufsprodukte mischten.

Sie werden geröstet und gemahlen wie die gemeinen Kaffeebohnen und mit den lezteren vermischt zum Kaffeegetränk verbraucht.

§. 12.

Die holländischen Erbsen. (Pisum majus quadratum.)

Diese Erbsenart führt einen verschiedenen Namen: als Graa-Aerter der Dänen, Laaländische Rosinen, weil sie auf Laaland häufig gebaut werden; die Preussischen Erbsen, von Sr. Durchlaucht dem Herrn Herzoge von Hollstein-Bek also benannt.

Im Wuchse übertreffen sie alle bis izt bekannte Erbsen. Die Blumen sind dunkel violet und groß; ihre großen Saamen sind getrocknet fast viereckigt, voll Vertiefungen, und von dunkler schwarzgrauer Farbe. Sie tragen zwar reichlich, wegen ihrer harten Haut aber sind sie nicht die angenehmsten.

Herr Commissionsrath Riem in Dresden versichert, sie seyen zu Kaffee weit besser und wohlschmeckender, als die Zisererbsen. Doch sezt er sie dem türkischen Waizen nach.

m. s. Beckmanns Landwirthschaft. S. 295. 5te Auflage.
Riems Ganzes des Getraidebaues S. 263.

§. 13.
Die Saubohne. (Vicia Faba. L.)

Die Saubohne hat einfach gefiederte Blätter ohne Schlingen am Ende des Blattstiels. Die Blättchen sind eyrund. Die zaserige einjährige Wurzel treibt einen aufrechtstehenden starken Stengel, an dessen Zweigen, oder aus dessen Blattwinkeln fast stiellose weiße, an den Flügeln mit einem schwarzen sammetartigen Fleck gezeichnete Blumen hervorkommen, welche bräunliche Saamenkörner in schwarzen Schoten liefern.

Sie wird eingetheilt a) in die grosse Gartenbohne, Saubohne genannt; b) in die kleine Bohne, Pferdebohne, Futterbohne.

Die erste Art wird mehr in Gärten, die zweite mehr auf dem Felde gebaut. Beide Arten tragen sehr reichlich, wenn sie nur immer Feuchtigkeit nebst gehörig gutem Land haben.

Die Körner ähneln in vielen Stücken dem Levantekaffee, weßwegen sie denn schon in älteren Zeiten als ein Kaffee-Surrogat gebraucht worden sind. Allein in ihrem Geschmacke können sie nie den Kaffeegaumen befriedigen.

Da-

daher sie immer nur für ärmere Menschen als ein Kaffee-Nothbehelf dienen können. Man röstet sie, wie die ordinairen Kaffeebohnen, mahlt und kocht sie, und vermischt sie mit 1 — 2 — 3 Theile gebrannten Kaffee.

Wollte man sie in der Art behandeln, wie oben von den Eicheln gesagt worden ist, so könnte ihr Geschmack etwas annehmlicher werden.

§. 14.

Die Gartenbohnen. (Phaseolus vulgaris. L.)

Es giebt der Gartenbohnen gar vielerley Arten, und wir glauben, daß unter gehöriger Zubereitung jede Art als Kaffeezusaz gebraucht werden könne. Indessen, da wir keine bestimmte Versuche mit allen denselben vor uns haben, als nur von einer gewissen, dem Namen nach aber unbestimmten Art; so begnügen wir uns dieser mit den vorgenommenen Versuchen zu gedenken.

In den oekon. Heften vom Jahre 1799. März-Stück S. 252. meldet ein Ungenannter, daß ein Adelicher in der Lausiz sich schon seit mehreren Jahren statt des Kaffees einer Art Bohnen bediene, die fast kugelrund und mehr

nach Erbsenart gestaltet sind. Jede dieser Bohnen habe eine ziemlich starke lichtbraune Haut und bey dem Keime einen schwarzen Punkt. Im lokkeren Lande bestoke sie sich sehr, wachse über Mannshöhe, und dauere bis in den spätesten Herbst, wo sie immer noch Stengel treibe. Ihr Stroh oder Stengel sey vierekigt und staudig, daher man die Bohnenstangen entbehren könne. Das Blatt sey nicht ganz Bohnenartig, und gleiche auch nicht dem Schotenblatte; am nächsten komme es der sogenannten kleinen Saubohne; auch sey die Blüthe nicht viel anderst gestaltet. Sie sey ganz weiß, mit kleinen zarten Adern durchzogen, gleiche in ihrem Baue sehr der Schotenblüthe, habe beinahe die Gestalt des blühenden Löwenmauls, und jede Blüthe habe auf jeder Seite ein schwarzes rundes Pünktchen, welches ihr ein schönes Ansehen gebe.

Blühe dieß Gewächs ab, so werde die Blüthe schwarz, und es steige aus ihr eine Schote in die Höhe, welche dick sey; und in die Runde falle, worinn denn die beschriebenen Bohnenkörner wüchsen. Anfänglich seyen sie grün, und wenn die Hülse schwarz werde, fielen sie ins lichtbraune. Selten seyen mehr als vier Körner in einer Schote.

Von dieser Art Bohnen nehme man nun ein Pfund, und quelle sie erst ein, bis sie den Keim ausgetrieben haben, alsdann brühe man sie mit heissem Wasser ab, um die Haut und die ausgetriebenen Keime herunter zu bekommen; dann müssen sie abgeschält werden, wie die Mandeln, ehe man sie als Kaffee brennen kann.

Will die Haut wegen ihrer Dicke und Stärke nicht herunter gehen: so muß man sie nocheinmal aufquellen lassen, die Bohnen aber nicht weich kochen, worauf man sie denn abziehen kann.

Hierauf werden sie mit einem Tuche abgetrocknet, an der Luft dünne ausgebreitet, und abgewelkt, bis sie steinfest werden, und mit dem Nagel eines Fingers nicht mehr verletzt werden können.

Indem man die Haut abziehet, gehen fast die meisten Körner von einander, und jede Hälfte sieht einer Kaffeebohne sehr ähnlich. Man thut auch wohl, wenn man sie während des Abziehens von einander drückt, weil sie alsdann viel leichter abwelken, und mehr die Gestalt des Kaffees bekommen.

Haben nun diese Bohnen ihre Festigkeit erlangt; so brennt man sie in der Trommel, aber nicht zu wenig; denn die Bohne ist wegen ihres vielen Oels so zähe und fest, daß sie mühsam zu mahlen seyn würde, wenn sie zu wenig gebrannt warden wäre Doch darf man sie auch nicht verbrennen. Hierauf wird sie auf einer Kaffeemühle gemahlen, und wie Kaffee behandelt, nur daß man von diesen Bohnen zwey Loth nehmen muß, wo man sonst von wirklichem Kaffee ein Loth nimmt.

Dieser Sparkaffee ist von glaubwürdigen Personen geprüft, und sehr gut gefunden worden. Weil aber der Geschmack desselben etwas zu unangenehm bitter und widerlich ist, so thut man wohl, wenn man noch etwas Möhren darunter mischt.

§. 15.

Die zahmen Kastanien. (Fructus Castaneae Sativae.)

Man hat zweyerley Kastanien, die guten oder zahmen, und die wilden oder Roßkastanien. Die zahmen kommen in einem kalten und rauhen Klima nicht lange fort, sondern erfrieren gar leicht in einem strengen Winter. Am Rhein-

strom und in der Pfalz findet man sie sehr häufig. Die wilden aber, oder die Roßkastanien, gedeihen häufiger unter dem rauhen und kalten Klima, wiewohl sie dennoch auch in manchen strengen Wintern mitgenommen werden. Die Früchte der wilden Kastanie taugen nicht zu Kaffee, weil sie zu bitter schmecken. Indessen könnte durch heisses Ueberbrühen und nachmaliges Trocknen, dieser zu reichlichen Bitterkeit etwas abgeholfen werden.

Um so diensamer zum Kaffee sind die Früchte der zahmen Kastanien. Man enthülset sie, und wenn die äusseren Schalen nicht leicht abgehen, so brühet man sie mit kochendem Wasser, worauf sie leicht abgehen. Darauf schneidet man sie in kleine, einer Kaffeebohne ähnliche Stücke, trocknet und röstet sie wohl, worauf sie gleich den gerösteten Kaffeebohnen gemahlen werden.

Um die Kastanien vor Verderben oder ranzig werden zu bewahren, verfährt man mit ihnen, wie oben von den Eicheln gelehrt worden ist.

§. 16.

Die Mandeln. (Fructus Amygdali Communis.)

Man hat mehrere Arten Mandeln; die grossen süssen Mandeln, die Krachmandeln, und die bittern Mandeln. Nur die süssen sollen zum Kaffee verwandt werden, indem die bittern nicht nur wegen der zu reichlichen Bitterkeit, sondern auch ihrer giftigen Eigenschaft wegen nicht genossen werden dürfen, ohne der menschlichen Gesundheit zu schaden. Indessen will man aber aus der Erfahrung wissen, daß, wenn beide Sorten zur Hälfte zusammengemischt, geröstet, und so als Kaffee zubereitet werden, man ein Getränk erhalte, das der Gesundheit nicht nur keineswegs nachtheilig, sondern auch dem Gaumen im Ganzen ganz behaglich sey.

§. 17.

Die Haselnüsse. (Fructus Coryli Silvestris. L.)

Man hat verschiedenerley Arten der Haselnüsse, wovon die vorzüglichsten folgende sind: a) die gemeinen Haselnüsse, die in Franken in Laubwaldungen sehr häufig angetroffen werden. b) die Lambarts Haselnuß;

c) die Mandelnuß; d) die grosse Zellernuß, welche leztere nur in Gärten herangezogen werden, und im Ganzen des hohen Preisses der Früchte wegen sehr einträglich sind.

Alle diese verschiedenen Sorten können ihres flüchtigen Oels wegen, das sie enthalten, zum Kaffee verwendet werden. Doch möchten die edleren Arten etwas zu kostspielig seyn.

Die gemeinen Haselnüsse, die in manchen Jahren in einer ausserordentlichen Menge wachsen, könnten leicht fabrikmässig als Kaffee-Surrogat verarbeitet werden.

Um sie aber als solches zu gebrauchen, ist es nothwendig, daß man sie wohl zeitigen lasse. In dieser Hinsicht müßten sie von Herrschaftswegen verpachtet, dann behütet, und so zur vollen Zeitigung gebracht werden, welches sonst nicht möglich wäre, indem sie als Gemeingut zu früh von den Gesträuchen abgelesen würden.

Nach der vollen Zeitigung müssen sie wohl getrocknet, und in Säcken an lüftigen trockenen Orten bis zum Verbrauch aufgehoben werden, weil sie sonst gar leicht schimmlicht und schliefig werden, einen bitteren Geschmack be-

kommen, und also zum Kaffeegetränk sich nicht gar wohl qualifiziren würden.

In den Verhandlungen der Leipz. ökon. Societät vom Jahre 1798. hat Herr Dr. Rössig zuerst gezeigt, daß die Kerne der Haselnüsse wegen ihres flüchtigen Oels, das sie enthalten, als Kaffee-Surrogat gebraucht werden können.

§. 18.

Die Beeren des Weißdorns. (Crataegus oxyacantha.)

Ein Ungenannter (meldet der Rathgeber für alle Stände, 1799. S. 10.) untersuchte die Beeren des Weißdorns, und fand sie sehr geschickt, die Stelle des Kaffees bey uns zu vertreten, wenn sie nämlich der Länge nach, und so, daß in jeder Hälfte ein Kern zurück bleibt, durchgeschnitten, sodann getrocknet, geröstet, gestossen und mit einem Zusaze von Kaffee gebraucht werden. Der Kern ist der Kaffeebohne sehr ähnlich, und wenn er eine Zeitlang auf einem heissen Ofen gelegen ist, und zerstossen wird; so giebt er auch einen Kaffeeähnlichen Geruch von sich. Nur ist er zu hart, um auf der Kaffeemühle gemahlen werden zu können.

Da der Weißdorn in manchen Gegenden häufig wächst; so könnten die Beeren desselben füglich jährlich gesammlet, und entweder in Fabriken, oder bey weniger bemittelten Stadtburgern, bey denen das Kaffeetrinken ohnehin zur Tagsordnung gehört, benuzt werden.

§. 19.

Die Vogelkirschen. (Prunus avium fructu nigrante.)

Ein Schlesischer Oekonom empfiehlt die Vogelkirsche als ein gutes Kaffee-Surrogat. Die Frucht, sagt er, wird getrocknet, oder gebacken, und nachdem sie an der Luft kalt geworden ist, in einem gewöhnlichen Kaffeebrenner geröstet, dann gemahlen oder wegen der Härte der Kerne gestampft, und übrigens eben so verfahren, wie mit dem gewöhnlichen Kaffee, nur daß sie etwas länger kochen muß.

Ein Zusaz von fremdem Kaffee und Zucker soll ganz entbehrlich seyn.

§. 20.

Die Hagebutten, wilde Rosenäpfel. (fructus Cynosbati.)

Die Wilde- oder Hundsrose wächst an Wegen und Bergen überall wild. Im Früh-

jahre blühet sie, und im Herbste pranget sie mit vielen rothschwarzen Früchten. Eben diese Früchte werden Hagebutten, Hanbutten, Hambotten, Hiften u. s. w. genannt (Fructus Cynosbati). Schneidet man diese nach der Mitte auf, so hat man eine markige Hülle und in der Mitte ein Nest Kerne (Semen Cynosbati) welche länglich, eckig und haarig sind.

Die Kerne oder Steine entfernt man von den markigen Hüllen, trocknet diese sehr wohl, röstet und mahlt sie, und verfährt dann weiter mit diesem Pulver wie mit dem ordinairen Kaffee, so erhält man ein angenehmes Kaffeegetränk, wenn man überdies noch etwas ordinairen Kaffee zumischet.

Herr J. A. Günther, Kaufmann in Altenburg empfahl die Hanbutten zuerst als Kaffee-Surrogat, indem er sie in seiner Gegend sammeln und als Kaffee-Surrogat präpariren ließ. Im einzelnen verkaufte er das Pfund zu 8 Groschen (36 kr.). Nahm man ihm aber eine grössere Quantität ab, so erhielt man das Pfund zu 6 Groschen, und zugleich die Anweisung schriftlich, wie die Hanbutten als Kaffee zu bereiten seyen, m. s. das Journal für Fabrik 1799. Junius S. 526.

Von Mitsching empfahl schon in älteren Zeiten die getrockneten Früchte als ein trefliches Kaffee-Surrogat. Nach dessen Erfahrung soll man sie, wie den arabischen Kaffee brennen, stossen, und alsdann zur Halbscheid, oder auch nur zu einem Drittel dem ächten Kaffee beimischen. Ja er behauptet sogar, daß man sie ganz allein, ohne Zusaz von arabischem Kaffee, mit Wohlgeschmack trinken könne.

Wir haben Versuche nachgemacht, und das Gesagte vollkommen bestättigt gefunden. Halb Hagebutten, halb Kaffee war uns aber die angenehmste Mischung, und der davon bereitete Kaffee schmeckte uns besser, als der pure.

§. 21.

Mays, Türkischer Waizen. (Zea.)

Der Mays ist eines der allervorzüglichsten Kaffee-Surrogate. Daher wir desselbigen umständlicher gedenken wollen.

Man kennt bis izt zwey Gattungen Mays

a) den gemeinen (Zea Mays. L.);

d) den Chilischen Mays (Zea curagua).

Der gemeine Mays wird in einigen Ländern Welschkorn, in anderen türkischer Waizen

genannt. Davon sind wieder verschiedene Abarten bekannt, als:

a) Gemeiner kleiner Mays (Zea Vulgaris);

b) Der grosse Mays (Zea americana).

Bey dem kleinen ist der Stengel niedriger, die Blätter gerinnelt und herabhängend, die Aehre kürzer.

Bey dem Grossen ist der Stengel sehr hoch, die Blätter breit, herabhängend, die Aehren sehr lang.

Der Mays wird sowohl in Nordamerika, als auch in ganz Westindien gebaut, und ist von daher zu uns gekommen.

Von beiden Arten hat man verschiedene Farben: gelb, weiß, roth und schwärzlich oder grau, wovon man aber mehrentheils die gelben und weißen, oder ins gelblichte fallenden, Körner für die beste und unausgeartete Art hält. Daher man sie immer zur Aussaat wählen sollte. Die übrigen Farben stammen von der Verschiedenheit des Bodens her, in welchem sie gepflanzt werden.

Die Pflanze will einen warmen, sonnenreichen Ort, und ein ziemlich gutes und lokke-

res Erdreich. Auch im Sandlande gedeihet sie, wenn dieses nur recht gut gedüngt worden ist.

Im May macht man auf dem wohlgedüngten und zubereiteten Felde mit einer Hacke drey bis vierzöllige Gruben, und wirft zwey, höchstens drey Körner hinein. Der Raum von einer Grube zur andern muß von zwey Schuhen seyn. Ist das Korn aufgegangen, und einen halben oder drey viertel Schuh hoch, so wird die Pflanze auf dieselbe Art, wie es bey den Kartoffeln geschieht, mit Erde umschüttet oder angehäufelt. Besser ists aber, wenn man erst das Feld blos behackt, und dann nach 8 oder 14 Tagen behäufelt, um alles Unkraut zu zerstören.

Ist der Saame geschossen, und der obere Stengel, den man das Fähnlein nennt, gelb und dürre, so bricht man ihn bis an den ersten Kolben ab, und bedient sich dessen zur Fütterung des Rindviehes. Sind an einem Stocke zu viele Kolben, so nimmt man die schlechten und nicht bis an die Spizen gefüllten ab, und macht solche nach Art der Gurken mit Essig ein, und läßt nur die vollkommensten stehen.

Sind endlich die vollen Kolben zeitig, so schneidet oder bricht man sie ab, und entblät-

tert sie zu Hause so weit, daß auf beiden Seiten 2 bis 3 ihrer langen breiten Blätter daran bleiben, womit man sie dann, mehrere zusammen, an Stangen aufhängt. Hier schwizt die Frucht aus, und erhält die volle Zeitigung.

Ist aber das Feld, worauf man Mays pflanzen will, nicht gedüngt, so verfährt man folgender Massen.

Man gräbt oder pflügt das Feld. Darauf macht man Gruben, 6 Zoll tief, 2½ bis 3 Schuh von einander; wirft nun etwas wenigen und kurzen Dünger hinein, mit dem stossenden Fuß etwas Erde darüber, damit die nachfolgenden Körner nicht unmittelbar auf den Dünger, oder nicht zu tief in die Erde kommen, und legt dann die Körner nach und zwar in jede Grube zwey bis drey Körner. Wer will, kann auch noch 2 Bohnen mit einlegen, doch so, daß das Welschkorn in die Mitte und die Bohnen zur Seite herum kommen. Mit einem Rechen werden dann die Gruben eingeebnet.

Ist alles aufgegangen, so wird das Feld, des Unkrauts wegen, behackt und gereiniget. Die Erde zieht man später nur etwas zur Pflanze an; 14 Tage später behackt man es wieder,

wenn Unkraut da ist, und zieht dann die Erde höher an die Pflanzen heran.

Nach dieser Arbeit hat man weiter nichts mehr zu thun, als zu Zeiten die Fähnlein auszubrechen. Geschieht dieses zu früh, so bringen die Kolben keine Früchte, weil jene den männlichen Saamenstaub zur Befruchtung der weiblichen Blüthe, welche durch die Haare an den Kolben hervorragend vorgestellt wird, enthält. Die rechte Zeit ist also, so bald die Blüthe abfällt.

In den Nebenschößlingen giebt es auch Kolben, die keine Körner tragen. Diese muß man auch abbrechen und füttern, oder mit Essig einmachen, weil sie den guten Kolben die Nahrung rauben. Diese blinden Kolben erkennt man daran, daß sie spizig sind.

Bey jeder Anpflanzungsart lasse man sichs gesagt seyn, es weit genug von einander stehen zu lassen, damit Luft und Witterung gehörig einwirken können.

Endlich kann man alle sechs Gruben noch Kürbisse einlegen. Wie die hohen Stengel des Welschkorn den Bohnen als Stangen dienen, so hilft der Anbau der Kürbisse, daß das Un-

kraut unterdrückt und der Boden vor der zu grossen Austrocknung gesichert wird. Die Kürbisse hindern also gar nichts am Wuchse der Bohnen und des Welschkorns, weil sie nur auf der Erde fortkriechen.

Das Einerndten geschieht, wenn die Körner gelb, von gelber Art; roth, von rother Art; und grau, von grauer Art; folglich reif sind.

Damit die Körner nicht schimmeln und verderben, muß man sie in Büscheln, wie schon erinnert worden, an Stangen auf dem Boden aufhängen, und sie erst nach einem harten Frost auskörnen, weil sie dann erst am leichtesten ausgemacht werden können. Doch kann man sie auch in die warme Stube an den Ofen bringen, um sie leichter ausmachen zu können.

Das Entkörnen geschieht auf die Art, daß man über ein Scheffelmaß oder einen Korb, eine alte Degenklinge anbringt, und so die Kolben darüber reibt, bis jeder Kolben leer davon geworden.

Die Körner, so zur künftigen Saat bestimmt seyn sollen, läßt man in den Kolben, bis kurz vor derselben, weil sie hier am besten konserviret sind.

Um

Um die Körner nun zu Kaffee zu nuzen, werden sie schnell und etwas stark gebrannt. Werden sie nicht stark gebrannt, so backen sie zusammen, und zu leise gebrannt, haben sie als Kaffee den guten Geschmack nicht.

Ausser Sparkaffee dienet der Mays noch zu mancherley nüzlichen Zwecken, die zu seiner häufigern Anpflanzung aufmuntern sollten, da ohnehin fast jeder Kolben drey- bis sechshundert Körner abwirft, die von der Größe einer grossen Erbse sind.

Man kann daraus eine gute Grüze und sehr schönes Mehl machen lassen, welches man theils zu Brod, theils zu Kuchen verwenden kann. Auch kann man ein Bier, und einen herrlichen Branntwein daraus bereiten. Die grünen Saamenkolben gebraten, geben eine angenehme Speise, mit Essig eingemacht, dienen sie statt der Gurken.

Für Schweine, Schaafe, Federvieh sind sie ein herrliches Mastungsmittel. Hühner, wenn sie beständig damit gefüttert werden, legen den ganzen Winter hindurch, wofern sie nur warm sizen.

An einigen Orten nuzt der Landmann die Welschkorngrüze auf eine Art, die bekannter zu werden verdient. Man kocht nämlich die Grüze mit vielem Wasser, gießt dieses ab, und verwendet es zu einem nahrhaften Getränke. — Andere lassen dieses Wasser gähren, füllen es auf Bouteillen und trinken es statt Wein.

Die Stengeln enthalten ein Mark, das süß ist. Daher reiniget man die Stengel von der grünen Schaale, zerhackt sie, und kocht solche in Wasser so lange, bis alle Süssigkeit heraus ist. Dann preßt man es in einem Sacke unter einer Presse gut aus, kocht das Flüssige noch ¾ Stunde mit gröblich gestossenen Kohlen und seihet dies durch ein wollenes Tuch, so verliert diese Süssigkeit allen widerlichen Geschmack, und man kann es zu Syrup einkochen, der so gut wie Honig ist. Dieser Syrup dient zum Gebrauche bey Speisen und zum Zucker machen. Um des leztern Zwecks wegen darf man aber die Kolben nicht reifen lassen, damit das Mark mehrere Süssigkeit abwerfe.

§. 22.

Die Kerne verschiedener Steinobstsorten.

Die Kerne verschiedener Steinobstsorten besitzen alle eine starke Bitterkeit und ein flüchtiges Oel, können daher füglich alle als ein nützliches Kaffee-Surrogat gebraucht werden.

Hieher gehören die Kerne:

a) der Zwetschgen, Pflaumen (Prunus Sativa vulgaris).

b) der Kirschen. (Cerasus).

c) der Aprikosen. (mala armeniaca majora).

d) der Pfirsigen. (Persica molli carne et vulgaris).

e) der Kornelkirschen. (Cornus vulgaris).

f) der Maulbeer-Bäume. (Morus.)

Die Steine von e) und f) müssen eben so behandelt werden, wie oben §. 18. von den Beeren des Weißdorns gesagt worden ist.

Bey a) b) c) d) mögten aber vielen die Saamenkerne wegen der äussern herben Schalen oder Bälge etwas zu bitter seyn, wenn man sie mit diesen rohen Ueberzügen rösten, mahlen und dann zum Kaffeegetränk verwenden wollte. Daher können sie entweder frisch abgeschält,

oder wenn sie schon trocken geworden, erst wieder mit heissem Wasser übergebrühet werden, worauf die Häute sich leicht abziehen lassen.

Im Ganzen ist das Verfahren hier wie bey den Mandeln, Haselnüssen und dergleichen zu beobachten.

Da in manchen Haushaltungen dergleichen Kerne in grosser Menge gesammelt werden können, so verdienet sichs wohl der Mühe, durch verschiedenerley Versuche zu besseren Handgriffen in dieser Kaffeezubereitung hinaufzusteigen.

§. 23.

Spargelsaamen. (Semen asparagi officinalis. L.)

Nach No. 301. S. 3948. des Reichsanzeigers 1804. hat der Pastor Stolle zu Garmissen im Fürstenthum Hildesheim, schon seit mehreren Jahren den Spargelsaamen als Kaffee-Surrogat erfunden und benützt. Neuerdings wurde er in mehreren Zeitblättern als eine neue Erfindung vom Herrn Medizinalrath Dr. Hasenbalg in Hildesheim bekannt gemacht, und die Beschreibung davon — nachdem vorher die Herren Pränumeranten für das Geheimniß

einen Dukaten bezahlt hatten — für 8 Groschen (36 kr. rh.) verkauft.

Der reife Spargelsaame wird zwar auch wie der Kaffee, aber mit weit grösserer Vorsicht gebrannt. Unsere Versuche bestehen im Folgenden:

Nachdem wir in einem offenen irdenen Gefäße bereits ausländischen Kaffee gebrannt hatten, und also dasselbe Gefäß noch ganz heiß war, thaten wir nun den Spargelsaamen hinein, und rührten ihn mit einem hölzernen Spatel fleisig um, bis der Saame zu dampfen und zu schwizen anfieng.

Schnell kam aus dem erhizten Saamen eine ölige Flüssigkeit in grosser Menge, so daß die Saamenkörner ordentlich zusammen klebten. Wartet man nun bey dem Dampfen und Ausschwizen so lange, bis der Saame wieder etwas abtrocknet, so ist derselbe von innen schon zu viel gebrannt, d. h. er ist von innen so schwarz, wie von aussen.

Wir mischten diesem etwas zu viel gebrannten Spargelsaamen etwas guten Kaffee bey, und fanden ihn mit andern Personen recht gut.

Aus diesem ersten Versuche lernten wir, daß es nicht gut sey, wenn man den Saamen gleich in ein schon erhiztes Gefäß bringt, oder gar ein starkes brennendes Feuer dabey anwendet.

Unser zweiter Versuch fiel besser aus, wobei wir aber folgendermassen verfuhren.

Bey einem gelinden Kohlenfeuer brachten wir den Saamen in ein offenes und unerwärmtes Gefäß, rührten denselben fleisig um, und wie er erhizt zu seyn, d. h. zu knaken und zu dampfen anfieng, thaten wir ihn schnell vom Feuer, schütteten ihn auf einen kalten zinnernen Teller, bedeckten ihn, und wie er etwas abgekühlt war, mahlten wir ihn sogleich auf einer der gewöhnlichen Kaffeemühlen.

Anmerkung. In der Gartenzeitung von Sprengel heißt es in einem Aufsaze über Kaffee-Surrogate: der gebrannte Spargelsaame liese sich auf einer gewöhnlichen Kaffeemühle nicht gut klein machen, sondern man müsse sich des Mörsers bedienen. Gieng diesem Bekenntnisse eine Erfahrung voraus, so kennen wir sie nicht, indem der unsrige ohne alle starke Anstrengung sehr fein sich mahlen lies.

Nun war das Pulver nicht wie das erstemal schwarz, sondern nur dunkelbraun, und der davon bereitete Kaffee war im Ganzen stärker und wohlschmeckender.

Auf viele Tage Spargelsaamen zu brennen und gepulvert aufzubewahren, ist nicht räthlich, indem er auf diese Weise sehr an seiner Kraft verliert; wenn es aber doch geschehen sollte, muß man ihn in einem verschlossenen steinernen Topfe oder Glase aufheben, und an einen trockenen kühlen Orte hinstellen.

Nach verschiedenen Versuchen hat man gefunden, daß

1) Der Spargelsaame, sowohl beym Brennen als Mahlen, im Geruche, und gemahlen, im Ansehen, dem indischen Kaffee täuschend ähnlich ist.

2) Der Geschmack (wenn Spargelsaame allein genommen wird) ist bitter und, so wie der Geschmack des schlechtesten Kaffees, etwas ölig und mild. Um ihm die Bitterkeit zu benehmen, wurde vorgeschlagen, daß man auf ½ Pfund Spargelsaamen eine kleine Zwiebel mit in den Brenner thun soll; dieses giebt aber dem Kaffee

einen höchst fatalen Geschmack, wie sich leicht denken läßt.

3) Ein Pfund zweyjähriger Spargelsaamen wog nach dem Brennen 24 Loth.

4) Durch das blosse Filtriren werden seine aromatischen Theile nicht genug ausgezogen. Er muß gehörig niedergekocht, und dann filtrirt oder mit einem hineingeworfenen Stückchen Zucker abgeklärt werden.

5) In medizinischer Hinsicht ist er nach Dr. Hasenbalgs Versicherung gesund und nahrhaft. (An dieser lezteren Eigenschaft ist gänzlich zu zweifeln, indem gar nichts nahrhaftes in das Getränk, selber durchs Kochen übergehen kann.)

6) Folgende Mischungen hat man als vorzüglich gut befunden. Die Quantität ist auf eine halbe Dresdner Kanne (eine halbe Maaß) oder auf ein Pfund Wasser (ein Schoppen) berechnet.

a) $\frac{3}{4}$ Loth gebrannten und gemahlenen Spargelsaamen.

$\frac{1}{4}$ Loth gebrannte und gemahlene Möhren (gelbe Rüben).

$\frac{1}{4}$ Loth guten gemahlenen Kaffee.

Diese Mischung giebt einen vortreflichen und starken Kaffeetrank, der jedem Gaste, ohne Unterschied vorgesezt werden kann, besonders wenn gute Sahne (Rahm) dazu getrunken wird.

b) ½ Loth gebrannten und gemahlenen Spargelsaamen.
½ Loth gebrannte und gemahlene Möhren.
¼ Loth guten Kaffee.

Wegen des grösseren Zusazes von Möhren, schmeckt er lieblicher als jener, und ist dabey stark; wer aber an ächten Kaffee gewöhnt ist, dem gnügt er weniger, als die vorhergehende Mischung.

c) ¾ Loth gebrannten und gemahlenen Spargelsaamen.
½ Loth Möhren.

Für diejenigen, die gewöhnlich viel Möhren unter den Kaffee nehmen, ist diese die beste Mischung, bey welcher der Kaffee gänzlich entbehrt werden kann.

Es lassen sich noch eine Menge Abänderungen machen, die hier anzugeben zu weitläuftig seyn würde, nur muß man noch erinnern, daß bey den angegebenen Mischungen die Berechnung auf starken Kaffee gemacht ist.

Wer also gewohnt ist, seinen Kaffee schwächer zu trinken, der kann auf die angegebene Quantität auch mehr Wasser nehmen.

Nach dem bisher Gesagten sind wir also dem Herrn Dr. Hasenbalg für die Bekanntmachung dieses Kaffee-Surrogats, ausser den gegebenen Dukaten, immer noch vielen Dank schuldig.

Denn nehmen wir an, daß in einer Familie täglich nur zwey Loth Kaffee gebraucht werden, so beträgt das jährlich 30 Pfund (das gebrannte Pfund zu 24 Loth gerechnet, die zu 16 Groschen (1 fl. 12 kr. rh.) eine Summe von 20 rthr. machen. Wenn wir nun an dessen Stelle die erste Mischung a) sezen, so werden für Kaffee jährlich 15 rthr. erspart. Spargelsaame und Möhren können nicht in Rechnung kommen, da jeder Landwirth sie selbst bauen kann, und wollten wir sie auch in Rechnung bringen, so muß uns doch der patriotische Gedanke beleben, daß wir unserm Vaterlande durch die Einschränkung des ausländischen Kaffeegebrauchs viele Millionen ersparen, die nun unsern thätigen und arbeitsamen Mitbürgern zufliesen. Für jezt ist der Ausführung dieser wohlthätigen Erfindung nur noch der Umstand

im Wege, daß wir Mangel an Spargelsaamen haben.

Anweisung zur Erziehung des Spargelsaamens.

1) Erziehung der Pflanzen.

Da 60 Stück Spargelpflanzen jezt noch mit 13 bis 16 Groschen bezahlt werden müssen, so ist es, um wohlfeilen Saamen zu gewinnen, sehr nothwendig, daß man die Pflanzen selbst erziehe.

Man wählt dazu ein lokkeres, gutes Gartenland in einer sonnigen Lage, welches im October gut gegraben, in vier Schuh breite Beete abgetheilt, und mit dem Rechen eben gezogen wird.

Auf den Beeten werden nun zwey Zoll tiefe und einen Schuh weit von einander entfernte Furchen gezogen, in welche die Saamenkerne (die drey Jahre lang ihre keimende Kraft behalten) zwey Zoll weit einzeln gelegt, und die Furchen wieder zugezogen werden. Es bedarf übrigens keiner Bedeckung mit Mist, da unter allen Gewächsen der Spargel am wenigsten erfriert, wie man von dem wildgepflanzten die Erfahrung hat.

Im Frühjahre, wenn die Saamenkerne aufgegangen und die Pflanzen einige Zoll erwachsen sind, werden sie verzogen, damit die stehenbleibenden sechs Zoll Raum gewinnen. Die ausgezogenen Pflanzen werden auf ein anderes Beet verpflanzt, und übrigens die Beete den Sommer über vom Unkraute rein gehalten, gejätet, weil das Behacken den horizontallaufenden, flachliegenden Wurzeln des Spargels schädlich ist, und nur bey grosser Dürre ein wenig begossen. Im Herbste, wenn die Stengel dürre geworden sind, werden sie einige Zoll über der Erde abgeschnitten.

Im folgenden Frühjahre werden die Pflanzen ausgehoben, und an Ort und Stelle versezt. Diese einjährigen Pflanzen sind dauerhafter, als jene, die man erst im dritten Jahre versezt, und es ist Vorurtheil, wenn man die dreyjährigen Pflanzen theurer bezahlt und lieber kauft, als die einjährigen, denn jene liefern zwar ein Jahr eher stechbare Stengel, aber die Pflanze dauert nicht so lange, weil sie zum Versezen schon zu stark war.

2) Versezen der Spargelpflanzen auf das freye Feld.

Der Spargel gedeiht in jedem Boden, der nur nicht naßgrundig und kalt ist; am liebsten in einem aus Lehm und Sand, oder schwarzer Erde und Sande gemischten Boden.

Das Versezen selbst geschieht auf folgende, zwar etwas mühsame, aber auch nüzliche Weise.

1) An dem einen Ende des Akers oder Landes, worauf Spargel angelegt werden soll, wird ein Graben, einen Schuh tief und 1 ½ Schuh breit, gemacht; die hier ausgeworfene Erde wird auf dem Lande hin und wieder zerstreut.

2) In diesem Graben werden nach der Länge desselben, 1 ½ Schuh von einander entfernt, Stäbe gesteckt, die wenigstens zwey Schuh über die Oberfläche des Landes empor ragen, in der Absicht, um die Stellen zu wissen, wo Spargel liegen, und um sich bey dem Umgraben des Feldes darnach richten zu können; dann sollen die Stäbe den erhaben gewachsenen Stengeln zur Sicherung gegen reissende Sturmwinde dienen, an welche sie gebunden werden.

3) An jedem dieser Stäbe wird von der zunächst liegenden obern Erde des Landes, etwa drey Zoll hoch, ein kleiner Hügel, in Gestalt eines Maulwurfhaufens gemacht, und auf diesen die Pflanze mit ihren ausgebreiteten radspeicheförmigen Wurzeln gesezt; natürlich so, daß der Keim nach oben, auf die Spize des Haufens zu stehen kommt.

4) Damit die Pflanze in dieser Stellung bleiben muß, werden ihre Wurzeln sogleich bey dem Einsezen mit etwas Erde bedekt, und diese an die Wurzeln angedrükt, doch so, daß die Keime der Pflanze nicht Schaden leiden.

5) Nun wird der zweyte Graben zunächst an dem ersten angefangen, und mit der ausgeworfenen Erde wird der erste Graben ausgefüllt, so, daß die obere gute Erde in die Tiefe an die Spargelpflanze, und die untere, weniger fruchtbare Erde, auf die Oberfläche gebracht wird.

6) Wenn der erste Graben halb voll mit Erde gefüllt ist, so wird eine Lage Düngung darauf gebracht, und diese mit der übrigen Erde aus dem zweyten Graben bedeckt.

7) Die Pflanzen werden in den zweyten Graben, wie in den ersten, jedoch in Quincunx (wozu uns die Pfähle des ersten Grabens die Richtschnur geben) gesezt.

8) In den dritten Graben, mit dessen ausgeworfener Erde der zweyte Graben ausgefüllt wird, werden die Pflanzen wieder wie in den ersten gesezt u. s. f. bis das ganze Land voll ist.

Auf diese Art stehen die Pflanzen nicht nur in den Reihen 1½ Schuh von einander entfernt, sondern auch die Reihen selbst haben diese Entfernung. Da auf diese Weise das ganze Land nicht nur völlig umgewandt, sondern auch durchdüngt ist, so läßt sich der Vortheil für das künftige Gedeihen der Spargelpflanzen leicht denken.

Um einigermassen für die Kosten der Anlage entschädiget zu seyn, können in dem Zwischenraume der Spargelpflanzen mit gutem Nuzen Kohlgewächse gebauet werden; doch ist es weit besser für die Spargelanlage, wenn das jezt nicht geschieht, da die jungen Spargelpflanzen im ersten Jahre mehr Luft und Sonne bedürfen, als in der Folge.

3) Fernere Behandlung der Spargel-anlage.

Im ersten Jahre ist nichts weiter zu thun, als daß das Land vom Unkraute gereiniget und — nachdem die Spargelpflanzen empor gewachsen sind — die Erde mit der Gartenhacke einige Male aufgelockert wird. Wenn im Herbste die Spargelstengel gelb und reif geworden sind, werden sie zwey Zoll über der Erde abgeschnitten.

Im zweyten Jahre wird das Land im Monath Merz mit der spizigen Gartenhacke, oder mit einem Karste leicht (nur sechs Zoll tief, damit die Spargelkeime und Wurzeln nicht beschädiget werden) aufgelokkert, und die etwa lokker gewordenen Stäbe werden wieder festgesteckt. Im Junius, wenn der Spargel erwachsen ist, wird die Erde zum zweitenmale aufgelokkert, alles Unkraut entfernt, und die Spargelstengel werden mit Baste an die Stäbe gebunden.

Zwischen den Spargel (o) können in diesen Jahren Runkel- oder Kohlrüben (.) gepflanzt werden, z. B.

o . o . o . o . o . o

. o . o . o . o . o .

o . o . o . o . o . o

Das Behacken und Bearbeiten derselben ist dem Spargel sehr nützlich. Der Spargel bringt in diesem Jahre zum Theil schon Saamen. Wenn im Herbste das Land abgeräumt ist, wird es gedüngt, und der Dünger eingehackt.

Im dritten und in den folgenden Jahren bringt nun der Spargel volle Saamenerndten und liefert auch Spargelpfeifen zum Stechen. Man läßt zu dem Ende jedem Stocke die ersten zwey Pfeifen, die sich zeigen, zum Saamentragen, und die nachfolgenden werden zum Verspeißen gestochen. Das Spargelstechen muß aber zu Johannis beendiget werden, denn nun hat der Spargelstock schon seine Keime für das künftige Jahr angesezt, und ein späteres Stechen der Pfeifen würde ihn schwächen, weil an der Stelle, wo eine Pfeife gestochen wird, sich immer wieder neue Keime erzeugen, also der Stock zwar in der Menge der Pfeifen, aber nicht in der Stärke und Vollkommenheit derselben, gewinnt.

Auch das Stechen der ersten Pfeifen (weil diese immer am theuersten bezahlt werden), ist in doppelter Hinsicht schädlich; einmal, weil die ersten Pfeifen den besten und reifsten Saamen

bringen, auf den es eigentlich hier angesehen ist, und dann auch, weil durch das Stechen der ersten Pfeifen der Stock später in Berührung mit der äussern Luft kommt, die ihm doch — wie allen Gewächsen — zu seiner Erhaltung und Vollkommenheit sehr nöthig ist.

Das Land darf nun mit keiner andern Gemüßart bepflanzt werden, weil die baumartigen Stengel des Spargels den darunter stehenden Gewächsen die Luft, und die leztern dem Spargel die Nahrung entziehen.

Das jährliche Auflokkern des Landes im März und das Düngen im Herbste sind nun die einzigen Bedingungen zur Erzeugung starker Spargelpfeifen und eines guten Saamens.

Eine solche Spargelplantage kann unter der hier angegebenen Behandlungsart zehn Jahre lang (vom dritten Jahre nach der Verpflanzung, oder vom ersten Jahre der Tragbarkeit an gerechnet) in voller Kraft bleiben, nach dieser Zeit mindert sich aber die Thätigkeit des Stoffes. Er dauert zwar noch mehrere Jahre fort, aber seine Vegetation trägt die Zeichen des Alters und des herannahenden Endes an sich. Es ist also am besten, wenn man im sie-

benten Jahre nach der Tragbarkeit des Spargels auf eine neue Spargelanlage denkt, die zur rechten Zeit an die Stelle der alten Plantage tritt. — Das alte Spargelland wird nun ohne weitere Schonung umgerissen, und im ersten Jahre am besten mit rothem (spanischem) Klee besäet, der wegen seines dichten Wuchses und wegen des mehrmaligen Abmähens desselben vorzüglich zur Vertilgung des Spargels geeignet ist. Nach dem Klee wird das Land wieder Ackerland, wie vorher.

Ein Umstand, der hier noch zu erwähnen ist, ist der, daß nicht jede Spargelpflanze Saamen bringt. Es sind nämlich die Blüthen des Spargels oft getrennten Geschlechts, d. h. es befinden sich auf einer Pflanze Zwitterblüthen und auch hin und wieder bloß männliche Blüthen; denen die weiblichen Organe fehlen, oder die wenigstens nicht vollkommen gebildet sind, und also auch keinen Saamen bringen können.

In Rücksicht auf Saamenerziehung haben solche Pflanzen freylich keinen Werth, und Möller in seinen ökon. Abhandlungen sagt: daß man diese zu seiner Zeit d. h. wenn sie zwar Blüthen, aber keinen Saamen brächten, ausreissen und andere an ihre Stelle pflanzen

solle. Allein da sich dergleichen Pflanzen nicht häufig finden, so ist es besser, sie zu bezeichnen, und in der Folge zum Abstechen der Pfeifen zu benuzen, als daß man sie nach dreyjähriger Pflege und Wartung (denn eher als bis zur Blüthezeit sind sie nicht zu unterscheiden) wieder wegwirft.

4) Einerndten und Reinigen des Saamens.

Wenn die Spargelstengel gelb und die Saamen-Kapseln roth geworden sind, so ist der Saame reif und die Stengel werden nun behutsam abgeschnitten, und zum völligen Abtrocknen vierzehn Tage lang an einen trockenen und luftigen Ort gebracht. Die Beeren werden dann abgestreift, in ein Gefäß gethan, und mit hinlänglichem frischen Wasser mit den Händen zu einem dünnen Brey geknetet, der an einem warmen Orte nach zwey bis drey Tagen zu gähren anfängt. Man erkennt das, wenn die Masse kleine Blasen aufwirft. Länger als bis zu dieser Zeit darf mit der nachfolgenden Reinigung ja nicht gewartet werden, sonst verliert der Saame an seiner Kraft und am Geschmacke. — Wenn der Saame zur Aussaat ge-

braucht werden soll, so darf er gar nicht in Gährung kommen, sondern die völlig trocknen Beeren müssen mit den Händen, oder mit einem Welgerholze (Mangholze) zerrieben, und die Schaalen in einer hölzernen Mulde ausgeschwengt werden. Sobald die Gährung eintritt, wird noch einmal so viel Wasser hinzugeschüttet, als die Masse beträgt, und alles wird gut durcheinander gerührt. Die Körner sezen sich nun zu Boden, und die Schaalen schwimmen auf dem Wasser und werden mit einem Durchschlage abgeschöpft. Das Wasser wird nun abgegossen und die auf dem Boden des Gefäßes liegenden Körner werden auf Tüchern völlig abgetrocknet, und mit einer Schwungmulde von den noch übrigen Schaalen gereiniget. Die abgeschöpften Schaalen werden nochmals mit Wasser durchknetet, im Falle etwa noch ganze Beeren darunter wären.

Man hat die Berechnung gemacht, daß auf einem Morgen von 220 Quadratruthen 850 Pfund Saamen gezogen werden können, die, das Pfund nur zu 3 Groschen gerechnet, 106 Thaler betragen.

§. 24.

Der Saame der blauen Lupinen. (Semen Lupini Varii L.)

Man hat in unsern Gärten eine weiße und blaue Triebviole. Die Pflanze hat einen geraden Stengel, der nebst den Aesten und Blättern haarig ist. Leztere haben lange Stiele, an deren Spitze, als an einem Mittelpunkt, gemeiniglich neun lange schmale Blätter in der Runde angeheftet stehen. Oben an den Stengeln stehen die weissen oder blauen Schmetterlingsblumen quirlförmig, und bilden eine Aehre. Die Frucht ist eine grosse, breite, haarige Schote, worin die runden, grossen, platten Saamenkörner, die unter einer weissen Haut ein gelbes und bitteres Mark einschliessen, und Lupinen, Feigbohnen, Wolfsbohnen genannt werden, enthalten sind.

Diese Lupinen werden geröstet, gepülvert, und dann mit oder ohne Kaffee zum Getränk, wie gewöhnlich, bereitet.

Zweites Kapitel.

Nähere Betrachtung der verschiedenen deutschen Kaffee-Surrogate aus den Wurzeln.

§. 1.

Cichorien-Wurzeln. (Radices Cichorii Intybi.)

Die Cichorienwurzeln haben unter allen Kaffee-Surrogaten bis izo die meiste Empfehlung behalten, woran ihre Arzneykräfte und die Empfehlung einer Dame eigentlich Schuld sind.

Ein berühmter hannöverischer Arzt, Namens Werlhof, empfahl diese Wurzeln der Gräfin von Randow zum täglichen Arzneymittel, und da sie diese Wurzel als Gemüs, als Thee u. s. w. bald überdrüssig ward, verfiel sie auf den Gedanken, die Wurzeln zu trocknen, zu rösten, und sie auf diese Art als Arzney zu gebrauchen. Bald wollte man eine Aehnlichkeit

zwischen diesem Getränke und dem ächten Kaffee auffinden, und so wurden diese gerösteten Eichorienwurzeln unter dem Namen von Damenkaffee bald sehr bekannt. Es ist unglaublich, was für Glück diese Eichorienwurzeln als Kaffee-Surrogat machten. Man fieng im Hannöverschen, Braunschweigischen, Sächsischen und andern Staaten an, diese Wurzeln in größter Menge zu bauen, viele Fabriken beschäftigten sich mit derselben Zubereitung, und so zubereitet, verbreiteten sie sich als Handelswaare dermassen über ganz Deutschland, daß man nun annehmen kann, daß jährlich über eine Million Pfund von diesem Eichorienkaffee nur allein in Deutschland abgesezt wird.

Wenn nun gleich andere Surrogate den Eichorien bis izt sehr vielen Abtrag machten, so werden sie dennoch nicht von diesen sobald gänzlich unterdrückt werden. Wir werden daher den Anbau derselben, und ihre Zubereitung so genau als möglich beschreiben.

Anbau der Eichorien.

Die Eichorien gehören zur Gattung derjenigen Wurzeln, welche keinen zähen und festen, sondern lokkern und milden Boden ver-

langen. Sie wurzeln ausserordentlich tief unter sich, und erreichen in dieser Tiefe nicht selten eine Länge von drey viertel Ellen. Wäre demnach das Land fest und hart, so würden sie natürlich nie ihrer Natur nach tief einwurzeln können. Eben darum ist es auch nothwendig, daß das Land, worinn die Wurzeln erzeugt werden sollen, recht tief umgegraben werde. Und noch mehreren Vortheil wird es stiften, wenn dasselbe rajolet werden kann, wie solches schon einem jeden aus dem Anbau des gewöhnlichen Wurzelwerks, welches mit den Eichorien hierunter einerley Natur hat, bekannt ist.

So wie das Land gut zubereitet, eben so soll es auch wohl gedüngt seyn. Das Wachsthum der Eichorien erfordert viele Nahrungssäfte, mithin auch ein fettes, wohlgedüngtes Land. Allein in eben demselben Jahre zu düngen, würde nicht wohl gethan seyn, weil ein frischer Mist nicht genug Nahrungssäfte hergiebt; übrigens ist der unverfaulte Mist ein Hinderniß, daß sich die Wurzeln nicht gehörig ausbreiten können. Daher wählt man gerne ein Land, das im vorigen Jahre wohl gedüngt wurde.

Wäre man aber mit Asche, Teichschlamm, Kammmacherspänen und andern dergleichen künst-

lichen Düngungsmitteln versehen, so könnte man wohl in demselben Jahre das Land damit fett machen, und den Eichoriensaamen ohne Bedenken darauf einsäen.

Mit Schweinedung soll man aber gar nicht in das Land kommen, weil er wegen seiner Fettigkeit die Wurzeln zu geil macht.

Alle Jahre auf dasselbe Land Eichorien zu bauen, ist nicht anzurathen, wenn gleich durch das Graben bey dem Herausnehmen der Wurzeln das Land immer lokkerer und tiefer gemacht wird, indem man auf diese Art das Land zu sehr erschöpft und das Produkt nicht von der besten Qualität gewonnen werden könnte.

Welche Art die Beste sey.

Man hat verschiedene Arten Eichorien. Einige blühen ganz weiß, andere himmelblau. Die bunte Eichorie aber, welche röthlich und bräunlich geflammte Blätter hat, ist unter allen die Beste. Daher muß man sich immer solche Wurzeln zum Saamentragen aussuchen, welche recht röthlich und bunt aussehen.

Aussaat der Cichorien.

Eine vernünftige Vorsicht fordert es, daß man vorher, ehe man den Saamen ausstreut, gehörig untersuche, ob derselbe gut und reif sey, indem der Schade, den man von untauglich ausgestreutem Saamen zu erwarten hat, durch den Verlust aller bis dahin darauf verwandten Kosten und des müssig liegen bleibenden Landes zu groß seyn würde. Man säet daher schon vor der gewöhnlichen Saatzeit einige Körner aus, um zu sehen, wie viel davon aufgehen.

Wenn das Land zur Saat völlig zubereitet ist, und heute oder morgen gesäet werden soll, so weichet man den Saamen erst etwas ein, damit er schneller und sicherer aufgehe. Zum Einweichen wählt man mit etwas Salpeter gesäuertes Wasser.

Das Aussäen geschieht, wie mit dem Saamen von Klee, Rüben und anderm Wurzelwerk. Manche vermischen ihn mit Sand oder feiner Erde.

Ist der Saame vollkommen reif und gut, so braucht man auf einen Morgen von 180 Rheinländischen Ruthen anderthalb Pfund.

Die gewöhnliche Zeit der Aussaat ist von der Mitte des Aprils bis Ende des Maymo-

naths. Die Witterung muß aber trocken und stille seyn.

Je besser das Erdreich ist, desto mehr Unkraut keimt auf demselben hervor. Ist also das zur Cichorie recht gut, so wird mit den aufkeimenden Cichorien-Pflänzchen gleichfalls viel Unkraut mit zum Vorschein kommen, welches aber, um dem Wachsthume jener nicht zu schaden, fleisig ausgejätet werden muß.

Wenn die Wurzeln etwa zu dicke aufgehen sollten, muß man sie zum wenigsten fünf Zoll weit von einander verziehen lassen, damit sie Raum bekommen und desto stärker wachsen können.

Sobald die Wurzeln zu der gehörigen Größe und Vollkommenheit gelangt sind, muß man sie ausgraben. Mit den erst gesäeten (Ende März) kann man schon zu Ende des Julii den Anfang machen, und so lange fortfahren, bis es gefriert.

Unter den früh gesäeten schiessen gemeiniglich schon vor der Ausgrabungszeit einige Wurzeln zur Saat auf. Da aber der Saame davon nicht der Beste ist, so muß man dergleichen Wurzeln, wenn man das Aufschiessen wahr-

nimmt, sogleich aufziehen, und ehe sie stockig werden, zubereiten.

Bey dem Ausgraben muß man sehr vorsichtig verfahren, damit man die Wurzeln nicht absteche, sondern gerade so tief sie reichen aushebe, zu welchem Ende der Spaden nicht schräge, sondern gerade hinunter in die Erde zu sezen ist.

Saamen zu erziehen.

Auf Erziehung eines guten Saamens kommt sehr viel an. Man kann entweder, wie bey allem Wurzelwerk gewöhnlich ist, bey dem Ausgraben die besten und gesundesten Wurzeln aussondern, solche bis zum Frühjahre in einer sichern Grube oder anderem dazu bequemen Behältniß aufbewahren, und sie alsdann zum Saamen aussezen, oder auch insonderheit, wenn man Saamen in einer grossen Menge gewinnen will, ganze Flecke unausgegraben, und sie im Frühjahre zum Saamenaufschiessen stehen lassen, indem die Cichorien die Eigenschaft haben, daß ihnen die Winterkälte in der Erde nicht schadet. Doch bleibt die erstere Methode vorzüglicher. Immer wähle man die besten und vollkommensten Saatwurzeln zum Saamen-

tragen, indem der allgemeinen Regel nach die besten und vollkommensten Früchte auch den besten Saamen abwerfen.

Die zur Saat aufgeschossenen Stauden, tragen sehr viele Blumen, die aber sehr ungleich blühen, und also auch ungleich reif werden. Man muß es daher sehr wohl abpassen, wenn der gröste Theil des Saamens seine Reife erlangt hat, und alsdann die Saatstauden ausheben, ohne sich an die übrigen zu kehren.

Da der Eichoriensaame eine ganz besondere Lockspeiße der Vögel ist, so muß er zur Zeit seiner herannahenden Reife sehr gegen diese in Obacht genommen werden.

Wie die ausgegrabenen Wurzeln zum Kaffee vorbereitet werden.

Von den ausgegrabenen, nicht zur Saat bestimmten Wurzeln, wird zuförderst das Kraut abgeschnitten, demnächst werden die Wurzeln selbst, sobald sie eingebracht sind, abgewaschen, geschabt, geschnitten, zum Luft trocknen hingelegt, und endlich gedörret.

Die Wurzeln leicht zu waschen, wirft man sie in einen Zober, gießt Wasser darauf, rüh-

tet sie mit einem stumpfen Besen so lange um, bis sie von aller daran klebenden Erde und andern Unsauberkeiten gänzlich gereiniget sind. Sollten sie vom ersten Wasser nicht völlig rein geworden seyn, so gießt man das erste ab, und wieder so oft frisches darauf, bis man nicht die geringste Unsauberkeit mehr an ihnen verspürt.

Wenn sie völlig rein sind, so werden sie, gleich den Rüben und anderem Wurzelwerk, welches man zum Kaffee gebrauchen will, geschabt oder geschroppt.

Finden sich bey dem Schaben Wurzeln, die etwas holzig, wäßrig und faul sind, so wird das Schadhafte weggeschnitten. Sind sie aber durchgehends holzig oder schwammig, welches sich bey den sehr dichten Wurzeln öfters ereignet, so sind sie untauglich, und müssen ganz weggeworfen werden.

Die dünnen Nebenwurzeln, welche von der Hauptwurzel abschiessen, werden ebenfalls geschabet, und auf gleiche Weise, wie die andern Wurzeln, zubereitet.

Sind die Wurzeln gewaschen und geschabt, so legt man dieselben auf einen reinen Tisch, hält

selbige zwischen dem Daum und den ersten Fingern der linken Hand feste, und reisset oder spaltet sie mit einem in der rechten Hand habenden Messer zwey, drey oder viermal, nachdem es die Dicke der Wurzel erfordert, der Länge nach auf.

Soviel möglich, ist hiebey zu beobachten, daß die Wurzeln genugsam und egal gespaltet werden. Die dicken Knöppel, so öfters oben an der Wurzel befindlich sind, muß man nach dem Verhältniß der Dicke, oft und vielmal einkerben, damit die Stücke unter dem Schneiden nicht zu groß werden.

Zum Aufreissen kann zwar jedes gemeine Messer gebraucht werden, die bekannten krummen Gartenmesser sind aber, laut der Erfahrung, die bequemsten dazu.

Wie die Wurzeln in Menge leicht zu schneiden.

Hat man der Wurzeln sehr viele, so bringt man sie auf eine gewöhnliche kleine Hexel oder Schneidelade auf eben die Art, wie man Hexel zu schneiden pfleget. Die Würfelchen, die man schneidet, müssen ohngefehr einen viertel Zoll hoch,

hoch, breit und lang seyn, und ist es besser, daß sie kleiner als größer werden.

Durch eine Art von großer Knaster-Schneidelade kann man sich vielen Vortheil stiften, indem man auf derselben alle Schnitte egal bekommt. Jedoch ist eine kleine und enge Schneidelade auch sehr gut zu gebrauchen, auch der gewöhnlichen Futterladen kann man sich bedienen, wenn nur inwendig an beiden Seiten recht starke Bretter angenagelt, und sie dadurch hinlänglich enge gemacht werden.

Sind aber die Schnitte an der Größe von einander merklich unterschieden, so liest man sie aus, oder man siebt sie, und trocknet dann jede Sorte apart. Diese Absonderung der kleinen und großen Würfelchen stiftet auch in der Arbeit selber vielen Vortheil, indem die kleinen nicht allein ungleich eher lufttrocknen, sondern auch auf dem Dörrofen weit geschwinder gedörret werden als die grossen.

Vom Lufttrocknen.

Die geschnittenen Wurzeln bringt man nun auf einen luftigen trockenen Boden oder Zimmer, wo die Fenster allesammt geöffnet wer-

den. Hier liegen sie bey warmer Witterung, vier bis fünf Tage lang, im Herbste, bey nassem Wetter aber zehn bis zwölf Tage, ehe sie völlig abtrocknen.

Damit sie aber hier nicht verderben, sollen sie erstlich nicht höher, als etwa ein und einen halben Zoll dicke über einander liegen, sodann muß man sie täglich wohl umrühren, damit sie leichter trocknen, und nicht multrig oder schimmlich werden. Geschähe lezteres, so wären sie dann gar nicht mehr zu gebrauchen.

Damit das Trocknen leichter und schneller von statten gehe, muß man dafür sorgen, daß die Luft recht auf die Wurzeln streichen kann. Dieses geschieht aber nicht bequemer, als wenn man sie auf große Tische oder in die Höhe gehangene Horten schüttet und ausbreitet. —

Vom Dörren.

Wenn nun die Cichorien Luft- oder welktrocken sind, so werden sie, je nachdem man das Geschäft ins Kleine oder Grosse treibt, entweder viele oder nur wen:ge hat, entweder auf dem Stubenofen, oder auf dem vorräthigen Hauß-Dörrofen völlig getrocknet, wobey man zu merken hat:

a) Daß man den Ofen nicht zu stark erhize, weil sie sonst gar leicht verbrennen und also zum Theil unbrauchbar werden.

b) Daß man sie nicht zu lange auf oder im Dörrofen lasse. Meistens ist die völlige Trocknung in anderthalb oder zwey Stunden erreicht.

c) Daß man die kleinen und grossen Würfelchen jede apart in den Ofen bringe, um das Auslesen zu ersparen, indem ja wohl die kleinen eher als die großen trocken werden.

d) Daß man sie nicht zu dick aufschütte. Gewöhnlich wählt man die Höhe von anderthalb Zoll, höchstens zwey Zoll, wenn es ins Große getrieben wird.

e) Daß man sie auf dem Dörrofen fleisig rühre, von den Seiten an nach der Mitte; und von da nach den Seiten.

Wie nach der Dörrung zu verfahren.

Sobald die Cichorien ganz trocken, und gar keine weiche und zähe Würfelchen mehr auf der Dörre sind, so daß die großen sowohl als die kleinen klappern, so werden sie her-

unter genommen, und in Säcke geschüttet, welche man auf einen luftigen Boden oder in ein trockenes Zimmer hängen oder sezen muß. Ueberhaupt muß man darauf sehen, daß die geschnittenen Wurzeln weder bey, noch nach dem Lufttrocknen, als auch beim oder nach dem Dörren, an einen feuchten, multrigen oder dumpfigen Ort gesezt werden, denn sonst sind sie nicht allein dem Verderben ausgesezt, sondern nehmen auch einen üblen Geschmack an, und sind nicht brauchbar.

Bey dem Abnehmen der Würfelchen von dem Dörrofen ist genau dahin zu sehen, daß gar keine feuchte oder zähe Würfelchen mehr darunter befindlich seyen, denn diese werden nach und nach multrig, schimmlich, und verderben alles, worunter sie gemischt werden.

Wie im Backofen zu dörren.

Will man die Cichorien in dem Backofen dörren, so muß man dabey folgendes in Acht nehmen.

a) Wenn das Brod aus dem Ofen ist, fegt man letzteren nochmals reinlich aus.

b) Bringt man die Cichorien, welche Lufttrocken sind, ohngefähr anderthalb Zoll dick

hinein, macht den Ofen zu, läßt jedoch das Luftloch offen, damit der Qualm und Dampf herausgehen kann.

c) Nach drey bis vier Stunden harkt man sie um, und nach Verlauf einer gleichen Zeit nochmals, also daß sie in zwölf Stunden einigemal umgerührt werden, indem sie in dieser Zeit ihre mehreste Feuchtigkeit von sich geben. Man muß sich aber bey dem Umharken nicht lange aufhalten, und solches so geschwind als möglich vornehmen, damit nicht zu viele Hize aus dem Ofen gehe, sonst werden sie auf einmal nicht völlig trocken, und müssen dann noch einmal hineingebracht werden.

d) In dem Backofen müssen sie solcher Gestalt ein und einen halben Tag bis zwey Tage liegen bleiben, bis die großen und kleinen ganz gedörrt sind, und sie alle klappern.

e) Kommen sie nun aus dem Backofen, so werden sie mit einem Staubsiebe gesiebet, um sie von Asche und Staub zu reinigen.

f) Heizet man den Backofen eigends zum Dörren, so muß gesorgt werden, daß der Ofen nicht heisser gemacht wird, als er-

zu der Zeit ist, wenn das Brod herausgezogen worden.

Ob der Anbau vortheilhaft sey.

Nach Versuchen giebt ein Morgen zu 180 rheinländischen Ruthen acht Centner Cichorien. Der Centner aber wird in der Fabrique mit 22 fl. rhn. oder 12 Rthl. bezahlet, folglich ist die Einnahme von einem solchen mit Cichorien besäeten Morgen 96 Rthl.

Die Kosten welche wahrscheinlicher Weiße auf Anbau und Zubereitung der Cichorien verwendet werden müssen, sind folgende:

1) Einen Morgen zu graben, weil der Acker mürbe seyn muß, kann von 18 Taglöhnern in einem Tage wohl bestritten werden: auf einen Taglöhner 4 Groschen sächs. gerechnet, betragen - - -	3 Rthl.	— Gr.
2) zu säen und den Saamen einzuharken, von dem Morgen auf einen Tag 4 Taglöhner -	—	16 —
3) für einen Morgen zu Jäten, 3 Tage 10 Weiber, jede à 3 gr.	3 —	18 —
4) für einen Morgen auszugraben, 2 Tag 10 Weiber à 3 gr. -	2 —	12 —
Betrag	9 Rthl.	22 Gr.

	Uebertrag	9 Rthl. 22 Gr.
5) jeden Centner zu waschen, zu schaben, zu spalten, 6 Weiber auf einen Tag, beträgt auf 8 Centner - - - -		6 — — —
6) zu schneiden, für den Centner 8 gr. beträgt auf 8 Centner -		2 — 16 —
7) für jeden Centner 10 Tage lang lufttrocken zu machen, jeden Tag für Aufsicht 1 Gr. beträgt 10 Gr. von 8 Centner - -		3 — 8 —
8) für Holz zum Dörren auf jeden Centner 16 Gr. beträgt auf die 8 Centner - - -		5 — 16 —
	in Summa	27 Rthl. 14 Gr.
	die erstere Ertragssumma abgezogen	96 — — —
	bleibt reiner Gewinn	68 Rthl. 10 Gr.

Daß der beste Acker mit Weizen, Korn, Dünkel u. dgl. besäet, nicht so viel einbringen könne, fällt jedem von selbst in die Augen.

Toback bringt ein gleicher Morgen fünf bis sechs Zentner ein. Den Zentner zu 4 Rthl. berechnet, kommt der Morgen höchstens auf 24 Rthl.

Beschuldigungen des Cichorien-Kaffees.

Man hat den Cichorienkaffee, um ihn verdächtig zu machen, schon Allerley beschuldiget. Bald mußte er blöde Augen, bald Hämorrhoiden verursachen. Allein keines von beiden kann er veranlassen. Daß der Cichorienkaffee, versichert Dr. Hildebrand in seinem Gesundheitstaschenbuche S. 148. eine besondere Schädlichkeit habe, und den Augen schade, ist nicht in der Erfahrung gegründet, auch nicht wahrscheinlich, weil die rohen Cichorien unschuldig sind.

Rösten der Cichorien.

Nachdem die Wurzeln vollkommen getroknet sind, hebt man sie in leinenen Säcken an einem trockenen Orte auf; und je nachdem man davon trinken will, bringt man ein halb Pfund in das offene Geschirr, welches man über das Feuer sezt, nnd rührt fleisig, wenn sie sich zu erhizen anfangen. Wenn sie dampfen und bräunlich werden, bringt man sie vom Feuer weg, und mahlt sie.

Wem das Bittere der Cichorien widerlich seyn sollte, der kann einen Theil Cichorien, ei-

nen Theil Möhren und zwey Theile orientalischen Kaffee zum Getränk nehmen, so wird jener Geschmack der Cichorien ziemlich gemindert. Weicht man die Wurzeln zwölf Stunden vorher, ehe man sie brennt, zwey bis dreymal in frischem Wasser ein, so verlieren sie auch ihren grellen bittern Geschmack. —

Anmerkung: Um den Cichorien mehr Stärke beizubringen, verfährt man also: Man brennt den Kaffee in einem verschlossenen Kaffeebrenner. Sobald er anfängt, seine Farbe zu verändern und etwas zu riechen: so thut man noch einmal so viel zu brennende Cichorien hinzu, und brennt alles zusammen, bis es gut ist. Das brenzliche Kaffeeöl, welches sich beim Brennen entwickelt, theilt sich den Cichorien äusserst stark mit, und macht sie verwandter mit sich. Man eilt nun, die geröstete Mischung gleich zu mahlen, und stampft sie noch warm in einen festen steinernen Topf, welcher mit einem schweren bleyernen Deckel (der aber umklebt seyn kann, damit das Bley nicht schade) bedeckt und aufbewahrt wird. So oft man davon gebraucht, leidet diese Mischung noch den vierten Theil Cichorien an Zusaz, und giebt einen sehr schmakhaften, gesunden Kaffee. Nach diesem Verfah-

ren verträgt der Kaffee also überhaupt dreymal mehr Zusaz an Cichorien. —

§. 2.

Möhren, gelbe Rüben. (Daucus Carota. L.)

Die Möhren sind in unseren Tagen ein sehr beliebter Kaffee-Zusaz geworden, indem auch die Aerzte denselben, als der Gesundheit zuträglich, an Arme und Reiche nachdrücklichst empfohlen haben.

So lesen wir in einer beliebten neueren Anweisung zur Pflegung der Gesundheit: Wenn man zwey Quentchen gemahlnen Kaffee und einen Theelöffel voll leicht gebrannte Möhren mit einer oder zwey Tassen kochendem Wasser überbrüht, so erhält man ein Getränk, das sich den meisten durch seinen angenehmen und milden Geschmack empfiehlt und äusserst zuträglich ist. Ueberhaupt, heißt es ferner, muß ich erinnern, daß eine so kleine Zumischung von gebrannten Möhren dem Kaffee sein durchs Rösten brenzlich und scharf gewordenes ätherisches Oel entzieht, und ihn milder, süsser, auch weniger erhizend macht.

Ich trinke nun schon sechs volle Jahre meinen täglichen Kaffee mit Möhren zu einem dritten Theil, und es ist mir dieses allein schon Vortheil genug, daß ich durch sie allen Zucker für vollkommen entbehrlich finde.

Neuere rathen an, die Möhren erst zur Gewinnung eines Honigsyrups zu gebrauchen, d. h. sie erst auszupressen, und dann die gepreßten und vom süssen Safte befreiten Wurzeln erst zu rösten, zu mahlen, und zum Kaffeezusaz zu verwenden. Allein von diesem Rathschlage habe ich bis izo keinen Gebrauch machen wollen, indem ich es nach meinem Geschmacke und Bedürfnisse nicht für nöthig finde. Wer Lust und Einsicht zu jenem Rathschlage hat, mag immerhin ihn befolgen.

Man hat verschiedene Sorten von Möhren, als: die gemeine gelbe Möhre, die goldgelbe Möhre, die rothe Möhre, die weisse Möhre. Die weissen und blaßgelben sind die schlechtesten Sorten. Sie haben grosse Zacken und sehr lange Schwänze und einen holzigen Kern von wenig süssem Geschmacke. Die edleren Sorten sind von pomeranzengelber Farbe, glatt, rund und dick, haben kurze Schwänze, einen

schwachen Kern, und einen überaus süssen Geschmack.

Will man die Möhren im Großen bauen, so muß das Feld dazu also vorbereitet werden:

Im Herbste wird das Feld, wozu jegliches, nur nicht nasses, tauglich ist, sechs bis acht Zoll tief gestürzt, im Frühlinge aber zeitlich geegget, und etliche Tage vor der Saat derselben nochmals eben also geackert. In der Furche hingegen folgen einige Männer sogleich hinter dem Pfluge mit starken Spaden oder Stecheisen, welche jede geöffnete Furche noch zehn bis zwölf Zoll tiefer ausstechen, und alle sogenannte wilde Erde herauf auf die umgewandte Furche werfen. Der Pflug folgt diesen Leuten, und bringt die andere obere und gute Furche in diese Tiefe: die Männer aber werfen die Erde aus dieser Unterlage wieder oben darüber, und so gehts fort, bis das Stück Land ganz bearbeitet ist. Auf die rohe Oberfläche wird der Möhrensaamen gesäet, und diese Saat mit etwas weissem oder grauem Möhrensaamen vermenget. Auf diese Weise kommt die gute Erde in die Tiefe, und die Rüben wachsen dann gewöhnlich ausserordentlich groß, wodurch die mehrere Arbeit bezahlt wird.

Im October oder zu Anfange des Novembers werden die Möhren mit Hülfe eines schmalen Stecheisens oder durch den Pflug aus der Erde genommen, alsdann abgekrautet und entweder im Keller, oder in Erdlöchern verwahrt.

Um sie zum Kaffee vorzubereiten, schabt und schneidet man sie in kleine egale Würfelchen, trocknet sie an der Sonne oder auf dem warmen Ofen, röstet sie endlich leise in dem gewöhnlichen Kaffeebrenner, und mahlt sie gleich, ehe sie wieder zähe werden, welches das Mahlen sehr erschwert.

§. 3.

Runkelrüben. (Beta vulgaris altissima).

Die Runkelrüben haben eine verschiedene Benennung, als: Burgunder, weil sie aus Burgund zuerst in die Pfalz gebracht worden sind, Mangold, Beete- oder Dickrüben, Rangeres. Die Mennonisten oder Wiedertäufer haben sie zuerst in der Gegend Mannheims angepflanzt.

Die Runkelrüben sind in unsern Tagen eines der beliebtesten und empfehlungswürdigsten Kaffee-Surrogate. Schon im Jahre 1787

wurden sie als solches in dem Lippischen Intelligenzblatte empfohlen; der Kurbraunschweigische Beamte von der Horst, führte ihren Gebrauch in der Grafschaft Hohenstein ein, und so breitete sich ihr Gebrauch immer mehr aus, und Piepenbring empfahl sie aufs neue im Jahre 1788 als deutschen Kaffee.

In der Absicht läßt man sie völlig reif werden, wählt dann die blaßrothe, indem die weiße und hochrothe nicht so gut sind, zum Gebrauch, wäscht, schabt sie, und schneidet sie in mäßig dicke Würfel, und dörrt sie auf Blech in Backöfen.

So gedörrt, daß sie aber nicht rösten, werden die Würfel trocken aufbewahrt, bis man sie brennen will, welches nach Gelegenheit früher oder später geschehen kann.

Das Brennen dieser getrockneten Würfel ist die Hauptsache bey dem ganzen Verfahren. Sind sie zu blaß gebrannt, so schmecken sie zu erdhaft; zu braun gebrannt, verlieren sie alle Stärke. Der Zeitpunkt, in welchem sie recht braungelb sind, ist der einzig sichere, er dauert aber kaum oft so lang, als man zwanzig zählt. Dieser Zeitpunkt muß beobachtet werden, und

fast jeder, der sich mit der Bereitung abgiebt, muß erst einiges Lehrgeld geben. Unmittelbar nach dem Brennen muß man sie zermalmen. Dieses geschieht besser in einem grossen Mörser, als durch die Kaffeemühle. Das fein gestossene Pulver wird durch einen gewöhnlichen Küchenseiher gesiebt, das gröbere zurückgebliebene nochmals fein gestossen, allenfalls noch einmal ganz gelinde geröstet, bis alles Pulver ganz zart und fein ist.

Dieß zartgesiebte Pulver muß in Paquete, oder in einen Steintopf oder in grosse hölzerne Büchsen gepackt werden. Je länger die Runkelrüben vorher so zubereitet worden sind, desto besser sind sie zum Kaffeegebrauche. Je früher sie nach der Zubereitung verbraucht werden, je erdhafter schmecken sie. Wird der Kaffee filtrirt, so ist es auch besser, als wenn er abgekocht wird. Eine Mischung zur Hälfte von ächtem Kaffee und zur Hälfte von Dickrübenpulver giebt einen schönen Trank. Doch bleibt Kaffee — Kaffee. Wer aber das schöne Geld für Kaffee ersparen will, dem ist nichts angelegener zu empfehlen, als der Runkelrübentrank. Hiezu kommt noch, daß man auch durch ihn viel Zucker erspart. Er ist nicht zum Eckel süß,

aber von der, den Eichorien beiwohnenden Bitterkeit hat er gar nichts. Milch dazu genossen, macht ihn recht angenehm gelb, da hingegen der Eichorientrank immer gräulicht aussieht.

Eine andere Art Zubereitung ist diese:

Man zerreibt, oder mahlt sie auf einer Walzenmühle, preßt dann davon den Saft aus, kocht ihn einige Minuten mit gröblich gestossenen Kohlen, seiht ihn durch ein wollenes Tuch, und siedet ihn dann bey gelindem Feuer zu einem Syrup von Honig dicke ein, den man im Hause auf mancherley Art verwenden kann.

Das trockene Rückbleibsel vom Pressen nimmt man aus den Säcken, zum Theile mit Mehl zu Kügelchen gemacht, getrocknet, und, wie oben, zu Kaffee gebrannt; zum Theile kann man es auch zum Branntweinbrennen gebrauchen.

Ueber den Anbau der Runkelrüben nur etwas weniges, weil derselbe bereits in allen Ländern bekannt ist.

Das Land, worauf dieselben gebaut werden sollen, muß, wo möglich, vor dem Winter gedüngt seyn, nur nicht mit Schaaf- oder Pferdedünger, wodurch dieselben eine unangenehme

Bit-

Bitterkeit an sich ziehen; auch muß es zweymal noch bearbeitet werden, damit der Acker zum Pflanzen mürbe, und von Quecken gereiniget sey.

Bey dem Verpflanzen werden die Pflanzen an den Blättern und Wurzeln etwas verstuzt, und dann in die Erde eingesteckt, doch in der Art, daß wenigstens zwey Finger breit die Wurzel über der Erde hervorsteht.

Manche tauchen sie vorher in besonders eingerührte Kuhfladen, begiessen auch wohl die eigends gemachte Grube dazu, und drüken dann mit einem Bißchen Erde das Schwänzchen der Wurzel in der Erde fest ein. Allein wenn man die Runkelrüben zum Honig und Kaffeegebrauch erzieht, soll man das besagte Verfahren unterlassen, indem es den süssen Wurzeln zu vielen Erdgeschmack verschaft. Auch muß bey dem Verpflanzen dahin gesehen werden, daß keine einzige Rübe gekrümmt in den Erdboden komme. Jede, die gekrümmt hinein kommt, wächst nur langsam an, und bildet am Ende nur einen runden Knollen, der durchaus nicht in die Länge wachsen will.

§. 4.
Die Kartoffeln.

Die Kartoffeln enthalten Gummi, Amylum, (Satzmehl,) Zuckerstoff und Colla, und sind daher dieser Bestandtheile wegen nicht untauglich, ein Kaffee-Surrogat abzugeben. Allein da ihnen doch vorzüglich das bittere und flüchtige Oel gebricht; so bleiben sie immerhin nur ein schlechter Nothbehelf für Arme.

Um sie aber zum Kaffee zuzubereiten, verfährt man also:

Man wäscht die Kartoffeln völlig rein im Wasser, schabt sie, schneidet sie in gleiche viereckigte Würfelchen, trocknet sie auf dem Ofen, oder im Backofen, doch so, daß sie nicht braten oder rösten; bringt sie hierauf in einen eisernen Röstiegel, und unter fleisigem Umrühren wartet man, bis sie bey einem mässigen Feuer eine bräunliche Farbe angenommen haben. Nachdem sie erkaltet sind, stößt man sie in dem Mörser oder mahlt sie auf der Kaffeemühle, und gebraucht sie als vierten oder dritten Theil zum Kaffee.

Will man beym Rösten etwas frische, ungesalzene Butter darein mischen, allenfalls auch

etwas Cichorienwurzel darunter thun, so wird man die Brauchbarkeit der Kartoffeln zum Kaffee ziemlich erhöhen können.

Meine gemachte Versuche fielen aber nicht so befriedigend aus, daß ich mich zur Fortsezung hätte verstehen können. Ich wünsche daher, daß sie manchem anderen besser gelingen mögen.

§. 5.

Spanische Skorzonere. (Scorzonera hispanica L.)

So gut die Skorzoner-Wurzeln zur Speise sind, so gut sind sie auch als eine Zuthat zum Kaffee.

Die Wurzel hat ein Kraut, mit lanzetförmigen, ganzen, seicht gesägten Blättern. Sie dauret mehrere Jahre und ist lang, fingerdick, fleischig, auswendig schwärzlich, inwendig weiß, und treibt jährlich, öfters auch schon im ersten Jahre, einen aufrechten, zwey bis drey Fuß und darüber, hohen ästigen Stengel, an dessen Ende im Juny und July einzelne grosse blaßgelbe Blumen zum Vorschein kommen, die im August reifen Saamen liefern.

Eigentlich ist die Wurzel in Spanien zu Hause; wächst aber auch in einigen bergigen Gegenden Deutschlands wild, und wird wegen ihrer eßbaren, gesunden und wohlschmeckenden Beschaffenheit fast in allen Küchengärten gezogen.

Zum Gedeihen der Skorzoner-Wurzeln gehört ein tiefgegrabener, lokkerer, ein Jahr vorher gedüngter, fetter Boden. Den Saamen säet man im Frühjahre in flachen, einen Fuß weit von einander abstehenden, Furchen so einzeln aus, daß jede Pflanze sechs bis acht Zoll Raum hat. Oefters schiessen sie schon im ersten Sommer in die Höhe, und erfordern deßwegen die angegebene Entfernung zu ihrer Ausbreitung. Dabey muß das Beet lokker und von allem Unkraute rein gehalten werden, welches wegen der Furchen ohne viele Mühe geschehen kann.

Im Herbste haben die Wurzeln ihre Brauchbarkeit erlangt, und sind dennoch zart und wohlschmeckend, wenn sie gleich Saamenstengel getrieben haben. Sie behalten sogar auf mehrere Jahre ihre Güte, so lange sie nur noch einen weissen Milchsaft haben. Daher kann man sie zwey, drey, vier Jahre im Beete stehen,

jährlich Blumen und Saamen tragen lassen, und sie nur nach und nach verbrauchen. Doch sind die einjährigen Wurzeln die besten, zärtesten und wohlschmekendsten. Im Winter bleiben die Wurzeln im Felde stehen, und werden nur nach Bedürfniß herausgenommen, da ihnen die Kälte nichts schadet. Will man aber auf den Winter einen Vorrath heraus thun, so geschieht es späte im Herbste, wo die längsten Wurzeln ausgegraben, gereiniget, und im Keller im Sande aufbewahret werden.

Will man sie aber zu Kaffee benutzen, so thut man sie aus dem Felde, je nachdem man sie bedarf, reiniget, wäscht, schabt und schneidet sie, trocknet sie auf dem Ofen, röstet die getrockneten gelinde, und gebraucht sie dann gemahlen und halb mit Kaffeebohnen vermischt, zu einem angenehmen Getränke.

Den Saamen zu gewinnen, ist sehr leicht. Gemeiniglich reift der Saame im August, aber da die Blumen ungleich blühen, so kommt auch der Saame ungleich zur Reife. Findet man die Saamenbehälter geöffnet, so bricht man die Kapseln mit den Stielen ab, weil sonst leicht der Saame vom Winde verwehet, oder gar von

Vögeln gefressen und abgepickt wird, sammelt sie dann in einer Schachtel, bis man eine zureichende Menge beisammen hat, wo sie dann später mit den Händen sanft gerieben, gereiniget, und der Saame bis zur Saat an einem luftigen Orte aufbewahret wird.

§. 6.

Gemeiner Löwenzahn. (Leontodon taraxacum.)

Diese Pflanze ist in Deutschland ausserordentlich gemein, und wächst auf manchen Plätzen so häufig wie Hederich. Da sie in mehr als einer Rücksicht von ökonomischem Gebrauche ist, so ists Schade, daß sie nicht mehr, als gewöhnlich ist, gebraucht und nicht zu mehreren Zwecken benützt wird.

Die Wurzel ist stark, zaséricht, von aussen braun, inwendig weiß. Die Blätter kommen sämtlich aus der Wurzel, sind lang, und zu beiden Seiten in viel zahnförmige Lappen zerschnitten. Zwischen diesen kommen glatte runde, hohle Stengel ohne Blätter hervor, auf deren Spitze grosse gelbe Blumen sitzen.

Die Pflanze führt einen bittern Milchsaft, der aber in der Wurzel am bittersten ist, und im Trocknen so ziemlich seinen bittern Geschmack verliert.

Im Frühjahre dienen die Blätter zum Salat. Säet man sie alle drey Wochen und werden die Blätter durch Anhäufung der Erde gebleicht, so hat man das ganze Jahr, auch selbst im Winter, wo man sie im Keller bleicht, einen Endivien-Salat.

Die Wurzeln kann man das ganze Jahr ausgraben, waschen, etwas schaben, in Würfelchen schneiden, trocknen, und endlich rösten, mahlen und als Zusatz zu Kaffee benutzen, wo sie weniger bitter schmecken, als die Cichorien-Wurzeln.

Zur Verfälschung der Cichorien-Wurzeln sollen sie an manchen Orten, wo Fabriquen existiren, schon stark benuzt werden.

In der Medizin spielte die Wurzel ehemals eine große Rolle, indem sie vom Ritter Zimmermann Friedrich dem Grossen verordnet worden war.

§. 7.
Erdmandel. (Cyperus esculentus L.)

Vor mehreren Jahren hat diese Frucht als Kaffee-Surrogat in Deutschland ausserordentlich viel Aufsehen gemacht; so daß man sich hatte schmeicheln wollen, es möchte dieselbe nach und nach den ausländischen Kaffee von unserem vaterländischen Boden gänzlich verdrängen.

Allein wenn nun gleich diese anscheinende Hoffnung noch nicht in Erfüllung gegangen ist, auch schwerlich je in Erfüllung gehen mag: so bleibt es demohngeachtet unter Vorurtheilslosen ausgemacht, daß die Anpflanzung der Erdmandel alle mögliche Empfehlung verdiene. Sey es, daß der Spargelsaame in seiner Zubereitung dem Kaffeegaumen besser behagt, als die Erdmandel; so ist es doch auch gewiß, daß die Anpflanzung der Spargeln zum Saamen tragen nie in der Art allgemein werden könne, als es eigentlich für das große Kaffeebedürfniß der Menschen erforderlich seyn mögte, weil doch wohl das Spargelsprossen-Stechen einträglicher bleiben wird, als das Nichtstechen und Saamenerziehen.

Indessen wollen wir keinem in seinem Urtheile und Geschmacke vorgreifen. Jeder ziehe und pflanze sich, was ihm gefällt.

Die Erdmandel, Cyperngraß, eßbares Cyperngras gehört in das Geschlecht der Gräser, und stammt ursprünglich aus Morgenland, hauptsächlich aus Egypten, und wird nun in Europa, in Spanien, Italien und Frankreich, besonders bey Montpellier gebauet.

Es treibt einen Busch von Gras, welches ganz dem gewöhnlichen Spizgras in Gestalt und Farbe gleichet, und in der Mitte eine starke Rippe hat, und wird von dem Rindvieh sehr begierig gefressen.

Es trägt bey uns zwar gewöhnlich keine Blüthe und keinen Saamen: Indessen hat doch vor einigen Jahren zu Hoyerswerda in der Oberlausiz von zehn Erdmandelstöcken einer einen Kolben und zeitigen Saamen getrieben. Dafür trägt es aber hundertfältige sich fortpflanzende Früchte an den Wurzeln in Haselnuß großen, kleinern und größern Knollen, die sich zu 40. 60. 100 bis 150 Stück an einem Busch, nach Beschaffenheit des Erdreichs und der Witterung, vermehren, ja bey einer Pflan-

zung in fetter Schlammerde, die sie nebst dem Anhäufeln sehr lieben, haben schon die meisten Büsche jeder 750 und 800 Stücke von einer einzigen Mandel erzeugt, die immer auf einem Haufen und so schön beisammen gelegen, als wenn sie mit dem größten Fleiß wären zusammengelegt worden.

Wenn diese Knollen frisch aus der Erde kommen und abgewaschen sind, so haben sie eine ins violette spielende Erdfarbe, und dünne Haut, welche scheinbare Abtheilungen hat, und Gürtel bildet. Sie schrumpfen aber bey dem Austrocknen bald ein, werden faltig und ganz erdfarbig. Ihr Fleisch ist weiß, mandelartig, von einem milchartigen süßen etwas öligten Saft und angenehmen Mandelgeschmack, ohne sonderlichen Geruch. Ihre Gestalt ist gewöhnlich gegen hinten eyförmig und gegen vorne, wo die Frucht an der Wurzel anhängt, etwas spitzig. Wie es aber bey den Kartoffeln, länglichte, glatte, runde und andere Varietäten giebt, so finden sich auch bey der Erdmandel solche, die rundlich und dick sind, und die sich in ihrer unterscheidenden Form auch fortpflanzen und für vorzüglicher gehalten werden als jene.

Das Gewächs kommt fast in jedem Boden fort, der Ertrag aber richtet sich nach der mehrern oder mindern Güte des Erdreichs. Besonders gedeihet es in einem sandigen, warmen, lokkern und fetten Erdreich, und da das ganze Cypern-Geschlecht auf nassem und sumpfigen Boden wächst, so will es bey anhaltend trockener Witterung fleisig begossen seyn.

Das Land wird vor dem Winter umgegraben, und mit kurzem verweseten Kuhmist bedünget; im Winter, wenn sichs thun läßt, mit der Spade einigemale herumgeworfen, besonders aber im Frühjahre mit dem Karst oder der Hacke öfters und fleisig durchgearbeitet, um das Unkraut vor dem Anpflanzen in seiner Geburt zu unterdrücken, und das Erdreich so zart und lokker, als möglich ist, zuzubereiten.

Ist diese Arbeit gut geschehen, so können die Erdmandeln zu Ende Aprils in das Land gelegt werden. Da aber solche drey bis vier Wochen liegen (öfters noch länger), ehe sie hervorsprossen, so ist nöthig, daß sie 24 Stunden vorher in Wasser, worein ein wenig Salpeter gethan wird, eingeweicht werden, um das frühere Aufkeimen zu bewirken.

Hat man aber die Gemächlichkeit, seine Erdmandelpflanzen in Mistbeeten bis zum Auspflanzen erziehen zu können, so kann man sie frühzeitig im April und März dahin stecken, und wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind, sogleich als Pflanzen aussezen, wodurch man einen großen Vorsprung im Wachsthum der Erdmandelstöcke, im Vertheilen, Verpflanzen derselben, in der früheren Zeitigung ihrer Früchte u. s. w. erhält.

Was nun aber ferner das Ausstecken der Saamenmandeln in freye Länder betrift, so ist bisher darin sehr gefehlt worden, daß man sie allzutief gesteckt hat, als welches sie durchaus nicht vertragen können; wodurch es nun häufig gekommen, daß viele in der Erde erstickt, und endlich verfault sind. Man schrieb es entweder den Insekten zu, von denen sie wären verzehrt oder verdorben worden, oder der Unfähigkeit der Steckmandel zu keimen: allein die Ursache war meistentheils das allzutiefe Stecken derselben.

Wenn das Land in Beete von vier Fuß Breite — um auf beiden Seiten in die Mitte reichen zu können — abgetheilt worden, so wer-

den auf dieselbigen Grübchen (Rinnen oder Riesen) in einer Entfernung von zehn Zoll von einander gemacht, die aber nicht tiefer als nur zwey Zoll tief seyn dürfen.

In diese Grübchen werden die eingeweichten Erdmandeln einzeln, sechs Zoll weit von einander gelegt, und die aus den Grübchen aufgezogene Erde wieder darauf gethan.

Ist das Land gut gedüngt und bearbeitet, so können die Pflanzen auf zwölf Zoll Entfernung von einander gepflanzt werden. Die Stellen, wo etwa keine Pflanzen aufgegangen sind, werden zuförderst mit den ausgezogenen Pflanzen besezt, und ausgebessert; die übrigen aber auf ein anderes wohlzubereitetes Land und dessen Beete in der Weite von zwölf Zoll verpflanzet.

Zum bequemen Ausheben der Erdmandelpflanzen kann man sich einer krummen Kelle bedienen, wie die meisten Gärtner zum Pflanzen-Ausheben führen, die überhaupt im Gartenbau sehr brauchbar ist. Ein kleines Stück Sturzblech, oder auch von starkem weissen verzinnten Blech, das sechs bis sieben Zoll lang und eben so breit ist, wird in einen halben Zirkel

gebogen, so daß die zwey obern Kanten drey Zoll von einander abstehen. Daran wird ein eiserner kurzer Stiel mit einem hölzernen Griff gemacht, der Stiel aber kurz vor der Kelle krumm und abwärts gebogen, so wie ungefähr die Mauerkellen beschaffen sind. Mit diesem wohlfeilen Werkzeuge sind nicht nur die Pflanzen weit bequemer als mit der Hand auszuziehen, sondern sie sind auch sehr zuträglich für die Pflanzen selbst. Denn die Erde um die Wurzeln bleibt ungetrennt in der hohlen Kelle liegen, und kann wieder in dasjenige Loch, das vorher dazu gestochen worden, ungestört eingesezt werden, so daß die Pflanze ihr Versezen oft gar nicht spürt, und die Würzelchen sich nicht aufs neue anzusaugen nöthig haben.

Wegen der Zeit im Frühjahre zum Erdmandel legen, darf man nicht gar zu ängstlich in Hinsicht der Kälte seyn, indem diese gar keinen Einfluß auf die Früchte in der Erde selbst hat, sondern nur das Gras, wenn es schon zum Vorschein gekommen ist, etwas roth macht. Friert das Gras auch ganz zusammen, so darf man es nur abschneiden, es treibt die Frucht bald wieder nach.

Nachdem sie aufgegangen sind, ist das öftere Auflokkern und Behacken des Bodens zum freudigen Wachsthume derselben, eine Hauptsache. Es wird dadurch nicht nur das Unkraut vertilgt, sondern auch die Erde empfänglicher gemacht, fruchtbare Theile aus der Luft aufzunehmen. Die Wurzeln und Knollen der Pflanzen selbst bekommen Luft und mehreren Eindruk der Sonne und fruchtbare Luftsäure. Aber dieses Behacken muß vorsichtig und mit Kenntniß geschehen. Die Früchte der Erdmandeln wachsen nicht tief, wie die Kartoffeln, sondern nahe an der Oberfläche der Erde. Wenn daher die kleine Gartenhacke nahe an die Pflanze kommt, so muß sie ganz seicht geführet und von der Erde aus der Mitte gegen den Stock etwas beigezogen werden.

Das Hacken und Auflokkern der Erde darf zwar bey großer Trockenheit bey andern Gewächsen nicht geschehen: allein bey den Erdmandeln darf man es so weit nicht kommen lassen.

Das fleißige Begiessen derselben ist eine Hauptsache. Bey warmer Witterung muß solches täglich geschehen und öfters mit Wasser,

worinnen Salpeter, Taubenmist oder Schaafdünger aufgelößt worden. Da Egypten ihr Vaterland ist, allwo sie jährlich durch das berühmte Nilwasser erquicket und fruchtbar gemacht werden, so verwandeln wir durch die angeführten Dungarten unser Wasser auch in Nilwasser, und erhalten daher den nemlichen Vortheil davon.

Bey einem solchen Bau und fleisiger Besorgung wird man häufig bis zu 300 Erdmandeln an einem einzigen Stocke finden, die zugleich schön und vollkommen sind.

Die Einsammlung der Mandeln wird in der Mitte des Octobers vorgenommen. Wenn der Boden trocken und schönes Wetter ist, so ist diese Arbeit ein angenehmes Geschäft. Das Einsammeln selbst hat wenig Schwierigkeit. Da die Erde lokker ist, und die Erdmandeln nur drey bis vier Zoll tief liegen, so hat man fast keinen Spadenstich nöthig, sondern man kann Busch vor Busch mit der einen Hand gelinde ausziehen, da denn die trockene und lokkere Erde von den Mandeln gerne abfällt. Oder man stellet sich zwey Körbe hin; in den einen schlägt man den Busch am Rande desselben ab,

und in den andern pflückt man die Mandeln von den Wurzeln, und sammlet dazu diejenigen, die mit der Erde in den Korb abgefallen sind, worinn sie abgeschlagen worden. In dem Loche, worinnen der Busch gestanden, sieht man ein wenig nach, ob etwa eine oder die andere Mandel zurückgeblieben sey.

Darauf werden sie an einem Brunnen oder fließendem Wasser in einem Korbe sauber gewaschen, und alsdann auf einem saubern Boden, noch besser aber auf Horden, in Sieben getrocknet, jedoch dünne aus einander gestreuet; auch wohl einigemale mit den Händen unter einander gerührt und gleichsam gewendet.

Wenn sie wohl trocken sind — worauf man sehr sorgfältig sehen muß, damit sie nicht moderig werden, wenn sie aufeinander liegen, und aufgehoben werden — so wirft man sie in eine Butte, und scheuert sie mit einem stumpfen saubern Besen, damit die zarten Würzelchen, welche die Erdmandeln an sich hängen haben, abgehen.

Von da nimmt man sie parthienweise in ein so enges Sieb, daß die kleinen Früchte

nicht durchfallen, schwinget und reutert sie, daß die abgescheuerten Wurzelfasern, Häutchen und Schuppen von den Mandeln abgesondert werden.

Zum Gebrauch hebt man sie am rathsamsten in Säcken auf, wenigstens einige Wochen hindurch, oder bis es kalt wird; denn da alle getrocknete Sachen, Gesäme ꝛc. wenn sie noch so trocken scheinen, noch eine Zeitlang ausdünsten, oder schwizen, wie man sich auszudrücken pflegt, und bey Regen und feuchter Witterung auf einander anziehen, so kann die Ausdünstung durch das Tuch der Säcke abziehen, welches in Kisten nicht so statt findet, wo vielmehr die noch ausdünstende Feuchtigkeit zurückschlägt, und leicht dem Keim des Saamens oder der Frucht nachtheilig werden kann.

Bis man aber die Erdmandeln in Kisten oder Stübichen zur Verwahrung einschüttet, muß man die Säcke sorgfältig gegen die Mäuse sicher stellen, indem diese ihnen gewaltig gern nachstreben.

Da die Erdmandeln an Größe ungleich sind, und daher beim Rösten derselben ein ungleicher Grad von Röstung entstünde, daß ent-

weder die größern nicht hinreichend geröstet wären, wenn die kleineren ihren gehörigen Grad von Röstung hatten, oder die kleinern allzustark gebrannt würden, wenn sie das Feuer so lange aushalten sollten, bis die grossen ihren gehörigen Grad von Röstung hätten; so müssen die größten Erdmandeln zerschnitten und einander etwas gleich gemacht werden.

Darauf werden sie in der Sonne oder auf dem Ofen gedörrt, doch so, daß sie nichts von ihrer Farbe verlieren.

Nun werden sie in einem offenen Geschirre unter beständigem Umrühren, wie bey dem indischen Kaffee geschiehet, geröstet.

Bey dem Rösten aber tritt als eine wesentliche Erforderniß ein: Einmal, daß man die Erdmandeln bey weitem nicht so stark als den eigentlichen Kaffee rösten darf, weil sie eher innerlich braun werden als äusserlich. Sind sie von aussen braun, so sind sie innerlich schon schwarz gebrannt, und der davon bereitete Kaffee hat dann schon sehr an seiner Güte verloren. Sie müssen, wenn man eine von einander bricht, blos braun, und nicht schwarz aussehen.

Zweitens hat man in der Erfahrung gefunden, daß der Surrogaten-Kaffee unendlich besser ist, wenn man bey dem Rösten kleingemachten Zucker zumischt. Daher hier ein gleiches zu beobachten ist, um den Erdmandelkaffee in seiner Güte zu verbessern. Zu einem halben Pfunde Erdmandeln mengt man gern zwey Loth kleingemachten Kandiszucker.

Es ist leicht begreiflich, daß durch den schmelzenden Zucker der Kaffee an sich besser werden müsse, indem er die Bohnen glasirt, und zur Zeit, wenn die Hize des Feuers das Oel in der Bohne entwickelt, dasselbe zusammenhält und gleichsam einschließt, daß nicht so viel davon verdünsten könne, als sonst ohne diesen Vortheil geschieht, davon tausende der Kaffeetrinker nichts wissen.

Sind nun die Erdmandeln geröstet, so werden sie, wie gewöhnlich, gemahlen, und auf sechs Loth gemahlnen Erdmandelkaffee — ohne indischen Kaffee dazu zu thun — zwey Schoppen (sind zwey Pfund) kochendes Wasser geschüttet, und mit demselben gekocht.

Hierbey ist sehr gut, wenn man erst den gemahlenen Erdmandelkaffee in einen Topf thut und die Hälfte von der kochenden halben Maas oder den zwey Schoppen Wasser darüber schüttet, umgerührt und in gelinder Wärme eine bis zwey Stunden stehen, alsdann den anderen Schoppen Wasser dazu thut, und kochen läßt.

Nachdem er sich nun gesezt hat, wird er mit Zucker und süssem Rahm getrunken. Das Filtriren dieses Kaffees ist nicht rathsam*).

§. 8.

Die Erdnuß. (Lathyrus tuberosus L.)

Kaum hatte Hr. Pfr. Christ seine Erdmandeln als nützliches Kaffee-Surrogat bekannt

---

*) Die Erdmandeln werden noch zu mancherley nützlichen Vortheilen in der Oekonomie verwandt. Man preßt aus ihnen ein vortrefliches Oel, bereitet daraus eine Mandelmilch u. s. w. wer hierüber umständlicher belehrt zu seyn wünscht, dem empfehlen wir nachfolgende Schriftchen, wo die Erdmandeln zugleich in einer Abbildung nach der Natur da-

gemacht, so fieng man in verschiedenen Ländern schon an, Versuche darüber nachzumachen, oder das plausible Vorgeben zu probiren. Allein in der Auswahl der Früchte irrte man sich; man kam auf die Erdnüsse, anstatt auf die Erdmandeln, und so gab ein Irrthum Gelegenheit zur Entdeckung eines ganz neuen Kaffee-Surrogates.

Erdnuß, Ackernuß, beschreibt Linné: "mit viel blumigen Blumenstielen, zweyblätterichten Gabeln, ovalen Blättchen, und einem Stamme, welcher zwischen den Knoten nackend ist.,,

Diese Pflanze wächst nicht nur auf bergichten Aeckern unter dem Getraide und auf

---

liegen, als: Der neueste und beste deutsche Stellvertretter des indischen Kaffees oder der Kaffee von Erdmandeln, von Joh. Ludw. Christ, Frankfurt am Mayn, zweite Auflage, 1801. Nachtrag zu dem neuesten und besten Stellvertretter des indischen Kaffees, oder dem Kaffee von Erdmandeln von Joh. Ludw. Christ, Frankfurt am Mayn 1803, bey Guilhauman.

Feldern in den Niederlanden, sondern auch in Deutschland, Franken, Baiern, Schwaben, Sachsen ꝛc. Man nennt sie insgemein wegen ihrer knollichten Wurzeln, Erdeicheln. Ihre Wurzel ist voll Knoten, hat eine braune Farbe, und treibt viele schwache, kriechende, dreieckige, ohngefehr einen Schuh lange Stämme. An jedem Blattstiele sizen zwey kurze, eyförmige Blätter, zwischen welchen eine zwiefache Gabel heraus kommt, womit das Gewächs sich um andere herumschlingt. Die Blattansäze sind schmal und spizig. Die Blumen, welche Traubenweise von fünf zu fünf beisammen sizen, sind hochroth und haben einen angenehmen Geruch.

So schädlich diese Pflanze auf den Aeckern ist, indem sie mit ihren, an den Ranken befindlichen Gabeln, sich um die Stämme der Feldfrüchte schlingt, und dieselben im Wachsthum hindert; so nüzlich ist sie hingegen auf den Wiesen, da der ganze Stamm von Pferden, Rindern, Ziegen und Schaafen sehr gerne gefressen wird, und sonderlich leztern als ein am stärksten reinigendes Kraut sehr wohl bekommt. Daher den Landwirthen nicht genug zu empfehlen

ist, daß sie solche auf ihre Wiesen bringen, welches am besten und geschwindesten geschehen kann, wenn man die Knollen auf dieselben, und zwar etwas tief in die Erde steckt. Die trockenen Wiesen sind hiezu bequemer als die nassen.

An vielen Orten sind die Erdnüsse auch den Menschen eine gute Speise. Sie werden nach der Aerndte aus dem Boden genommen, und man sezt sie dann abgekocht, wie Wassernüsse, mit bey der Mahlzeit auf. In theuren Zeiten können sie statt des Brodes genossen werden, erregen aber, bey häufigem Genusse, viele Blähungen.

Ihre Größe im wilden Zustande ist verschieden, und richtet sich überhaupt nach der Güte des Bodens. Bald findet man sie wie welsche, bald wie Haselnüsse groß. Die kleinen sind zur Fortpflanzung ganz dienlich. Bisweilen giebt es auch runde. Allermeist machen diese Knollen wegen der etwas langen Wurzel, da sie an einem Ende und an dem entgegengesezten einige Fasern zum neuen Keimen haben, eine besondere, einer sizenden Maus ähnliche Gestalt, und da zugleich ihre Rinde schwarz ist,

so werden diese Knollen bey dem gemeinen Manne häufig im Clevischen Erdmäuse genannt.

Bey dem Baue in Gärten werden sie viel größer und bekommen häufiger eine rettigartige Gestalt, jedoch haben sie den scharfen Geschmack der Rettige nicht, sondern sind im Gegentheile auch für ein Leckermaul angenehm.

Das Kraut oder die Stengel, wodurch diese Pflanze den Saamen zu ihrer Fortpflanzung treibt, ist ein wahres Wickengewächs, nach Stengel, Blatt, Häckchen, Blüte, Schoten und Körnern.

Seine Blüthe und Blumen, welche zu Ende Junii und den Julius hindurch zum Aufbruch kommen, erscheinen in Büscheln schöner rother, wohlriechender Blumen, welche Schoten zurücklassen, worinn vier bis sieben Wickenförmige Körner wachsen, die im September zeitigen, und eben dem Schicksal und dem Verderben durch den Erbsenkäfer unterworfen sind, wie unsere Kocherbsen.

Die Erdnuß wurzelt in ihrem wilden Zustande sehr tief in den Boden, wenn man

gräbt, findet man erst die kleinern, tiefer aber die größern Knollen.

Die Anpflanzung in Gärten geschieht theils in Saamen, theils durch die Wurzelknollen. Bey beeden Pflanzungsmethoden muß das Land wohl gedüngt und gut zubereitet werden, um viele, schöne und große Nüsse zu bekommen.

Durch den Saamen erhält man im ersten Jahre nur kleine Knollen, die man für das zweyte Jahr zur weiteren Fortpflanzung und zur Erziehung der größeren und genießbaren gebraucht. Der Saame kann ausgesäet, auch in Grübchen gelegt werden, doch immer in einer Entfernung von drey Zollen und zwey Zoll tief. Die Aussaat geschieht entweder im Herbste, oder frühe im März. Immer aber geht er erst nach vier Wochen auf. Den Sommer über wird das Land vom Unkraute rein gehalten, und im Herbste mit Dünger überdeckt.

Die Knollenpflanzung geschieht in lokkerem Boden auf neun bis zehn Zoll, in schwerem auf sieben oder acht, und auf vier Zoll tief, und zwar im Herbste; im Frühling gedeihen sie nicht so gut.

Die Erndte der Erdnüsse wird gegen den Herbst gemacht, wenn die Saamenwicken zeitig sind, da dann die Stengel gelb werden. Das Land wird tief umgeharkt, die Kolben gesammlet, gewaschen, getrocknet; die zur neueren Pflanzung bestimmten abgesondert, und sobald es thunlich ist, in die Erde gebracht.

Das Aufbewahren der geerndteten Knollen geschieht im Keller, wo sie in feuchtes Moos gelegt werden, damit sie nicht vertrocknen und für das Frühjahr ihre Keimkraft verlieren.

Was man zu Kaffee bestimmt hat, schneidet man zeitlich in kleine Würfelchen, trocknet diese an der freyen Luft, wo sie sehr bald steinhart werden, und verwahrt sie dann in Schachteln oder Kistchen.

Sollen nun die Erdnüsse zum Kaffee bereitet werden, so müssen sie zuförderst geschält, und die dicke Haut abgezogen werden, doch ist dieß Abschälen nicht absolut nothwendig, weil der Geschmack dadurch nicht verdorben wird. Die getrockneten Würfelchen brennt man, wie den ordinairen Kaffee, aber sehr stark. Je geringer und dünner die Stücke sind, je schwär-

zer sie gebrannt (wie wohl nicht verbrannt) werden, desto besser wird der Geschmack ausfallen. Uebrigens behandelt man sie im Kochen, wie jeden anderen Kaffee.

Gebratene Erdnüsse schmecken ganz wie die Kastanien, daher sie nach der Mahlzeit als solche aufgesezt werden können — das Braten geschieht aber in der heissen Asche, wo sie in kurzer Zeit gahr sind *).

§. 9.

Haferwurzel. (Tragopogon porrifolium L.)

Die Haferwurzel, Lauchblätteriger Bocksbart, hat ganze, senkrechte, gegen einen Fuß lange, dem Lauche ähnliche Blätter. Die zweyjährige Wurzel ist lang, gerade, ziemlich stark fleischig, enthält einen süssen Milchsaft, und treibt im zweiten Jahre einen auf-

*) m. s. Noch ein neuer und vortrefflicher teutscher Stellvertretter des indischen Kaffees, oder der Kaffee von der Erdnuß. Von Joh. Lud. Christ, Pfarrern in Kronenberg. Mit zwey gemahlten Kupfern. Frankfurt am Mayn. 1801. Preis 24 kr.

rechten, drey bis vier Fuß hohen, oben ästigen Stengel, der im Junii auf langen, obenhin verdickten Stielen grosse gelbe, seltener purpurblaue, Blumen bringt. Die einzelnen Blümchen sind sehr schmal und abgestumpft, und der Kelch ist länger als die Blumenkrone. Im August wird der mit einer gefiederten Krone versehene Saamen reif.

Die Pflanze wächst in einigen Gegenden Deutschlands auf Wiesen und waldigen Orten wild, wird aber auch ziemlich häufig in Küchengärten gezogen, weil sowohl ihre süße fleischige Wurzel in der Suppe und als Gemüß oder Salat verspeiset, als auch ihre jungen erst Fingerslangen Saamenschossen wie Spargel zubereitet werden können.

Die Haferwurzel verlangt ein tiefgegrabenes, lokkeres, ein Jahr vorher gedüngtes, sonniges Erdreich, und wird am besten im Frühjahre in flache, acht Zoll weit von einander entfernte Furchen so dünne gesäet, daß jede Pflanze etwa sechs Zoll Raum erhält. Nach dem Säen zieht man die Furchen zu, und hält das Beet von Unkraut rein, daß die jungen Pflanzen nicht ersticken. Wenn die Pflanzen ei-

nige Stärke erreicht haben, so lokkert man mehrmal das Beet mit der schmalen Hacke auf, wodurch die Wurzeln desto besser zunehmen, und das Unkraut ausgerottet wird.

Die Wurzeln leiden zwar von der Winterkälte nichts, und bleiben deßwegen auch öfters im Beete stehen, um nach und nach herausgenommen zu werden. Indessen sind sie doch besser, wenn sie im Herbste ausgegraben und in den Keller gebracht werden. Sobald im Frühjahre die zarten Saamenstengel hervorkommen, sind die Wurzeln hart, holzig und zum ökonomischen Verbrauche ganz untauglich.

Will man die Wurzeln zum Kaffee gebrauchen, so gräbt man sie im Herbste aus, wäscht und reinigt sie, schneidet sie in gleiche, nicht zu große, nicht zu kleine Würfelchen, trocknet sie an der warmen Luft, oder auf dem Ofen, hebt sie dann in leinenen Säcken an einem trockenen Orte auf, bis man sie als Kaffee braun röstet, mahlt, und mit der Hälfte Zusaz des indischen Kaffees dann verbraucht.

Zu Saamenpflanzen läßt man entweder im Herbste einige Wurzeln im Beete stehen, oder wählt von den ausgegrabenen die schön-

sten und vollkommensten, mit den wenigsten Nebenzacken aus, und sezt sie in einen lokkeren Boden gegen acht Zoll weit von einander entfernt. Auf solche Art ist man sicher, daß nur gute Wurzeln zum Saamentragen bestimmt worden sind.

Die wilde Haferwurzel, welche auf den Wiesen wächst, kann zu eben demselben Zwecke verbraucht werden. Auch kann man sie in unsern Gärten einheimisch machen, da sie an Güte und Wohlgeschmack der Gartenhaferwurzel gar nichts nachgiebt. Sie hat ganze, senkrechte, spizige, einen Fuß lange Blätter, die zerstreut am Stengel sizen, und denselben zum Theil mit ihrem untern breiteren Ende umfassen. Die Wurzel treibt im zweiten Jahre einen ästigen zwey bis drey Fuß hohen Stengel, an dessen einzelnen Enden im May und Junio eine große gelbe Blume zum Vorschein kommt, und der im August reifen Saamen liefert. —

§. 10.

Pastinak. (Pastinaca Sativa L.)

Der Pastinak hat einfach gefiederte Blätter; die Blättchen sind eyförmig, eingeschnitten,

gelappt, und das ungleiche oben ist dreylappig. Die zweyjährige Wurzel ist gewöhnlich lang, fleischig und weiß, und treibt im zweiten Jahre einen drey bis vier ja sechs Fuß hohen, gestreiften, in Zweige zertheilten Stengel. Die gelben Blumen erscheinen im Julio und August und liefern gegen September reifen Saamen.

Die Pflanze wächst in Deutschland wild an Wegen, Gräben, auf Wiesen und an mehreren Orten, und wird wegen ihrer süßlichen nahrhaften Wurzel auch in dem Küchengarten gezogen. Die Wurzeln der Gartenpastinaken werden größer, fleischiger und zärter, als die wildwachsenden, und heissen daher auch Zuckerpastinaken.

Hievon giebt es nun zwey Sorten, nämlich lange und runde, und diese sind durch die Gestalt ihrer Wurzeln verschieden.

Die langen Pastinaken sind spindelförmig in der Wurzel, und werden oft gegen anderthalb Fuß lang, und armsdick; die runden aber werden nicht so lang, aber dicker und besitzen unten einen kleinen Schwanz.

Beide Sorten lassen sich als Kaffee-Surrogat benuzen, aber auch als delikate Gemüse genie-

geniesen, dann müssen sie aber vorzüglich noch klein und zart seyn.

Das Erdreich, worauf man sie pflanzen will, muß lokker, ein Jahr vorher wohlgedüngt, und zu der langen Sorte, sehr tief gegraben seyn. In zähem, frischgedüngtem Boden erreichen sie bey weitem ihre gewöhnliche Vollkommenheit nicht. Die Saat muß dünn geschehen, damit sie sich gehörig ausbreiten können. Acht bis sechs Zoll ist die gewöhnlichste Weite.

Weil der Saame sehr leicht, und daher leicht vom Winde beym Säen verwehet wird, so wählt man zum Säen einen windstillen Tag oder Stunde. Der dünnausgestreute Saame wird untergeharkt, und das Beet dann fleisig vom Unkraute rein gehalten. Weiter hat man dann zu ihrer Kultur nichts mehr zu thun nöthig, als das Erdreich zwischen den Pflanzen einigemale aufzulokkern, bis die Blätter dasselbe bedeckt haben, und alsdann selbst das Unkraut abhalten.

Die Zeit der Aussaat ist entweder der Herbst oder das Frühjahr, je nachdem man früher oder später die Wurzeln haben will. Verlangt man sie in die Zeit von Johannis, so säet man im Herbste, und zwar unmittelbar vor dem Winterfrost, im Dezember. Säet man eher, so keimet der

Saame noch vor Winters, und erfriert dann. Will man aber erst auf den Herbst die Wurzeln haben, so säet man im Frühjahre und zwar im April. Und diese Zeit der Aussaat wird der Regel nach, für die Beste gehalten, weil die Wurzeln selbst dann bis zum kommenden Frühjahre gut und genießbar bleiben, jene aber gern aufschiessen und dann holzig werden.

Zum Saamenziehen wählt man alle Jahre, weil der Saame nicht wohl länger als ein Jahr sich hält; zu dem Ende sucht man einige der schönsten und geradesten Wurzeln aus, und sezt sie zwey Fuß weit von einander entfernt an einen sonnenreichen Plaz: dieses kann aber so wohl im Herbste als Frühjahre geschehen. Die hohen Saamenstengel muß man an Stäbe befestigen, damit sie nicht vom Winde umgerissen werden. Sobald die Saamenstengel eine Strohfarbe haben, schneidet man sie ab, damit der Saame nicht verlohren gehe, bringt sie auf Büschel, und hängt sie an einem trockenen Ort bis zum Säegebrauch auf, wo man sie ausreibt. Um die verschiedenen Sorten von Pastinaken rein zu bekommen, darf man sie nicht untereinander aussezen, weil sie sonst durch den Blumenstaub sich vermischen und ausarten.

Zum Kaffeegebrauch wäscht und reinigt man die Wurzeln, schneidet sie in kleine, egale Würfelchen, trocknet sie, und röstet sie dann braun, vermischt sie mit der Hälfte oder einem Drittel ächten Kaffee, und bereitet dann das Kaffeegetränk davon.

Wer die Pastinaken gerne ißt, wird auch den Kaffee davon nicht verschmähen.

§. 11.

Petersilien. (Apium Petroselinum.)

Die Petersilie ist fast in allen Gärten Deutschlands einheimisch. Von dieser giebt es zweyerley Sorten, die Krautpetersilie und Wurzelpetersilie. Leztere hat eine dicke und lange Wurzel, und ist gerade diejenige, welche als Kaffee gebraucht wird.

Diese ist aber auch wieder zweyfach, eine gemeine und eine Zuckerpetersilienwurzel. Die gemeine erträgt die grimmigste Kälte, ohne Schaden zu nehmen, hat aber kleinere und dünnere Wurzeln. Die Zuckerpetersilienwurzel aber ist gegen die Kälte sehr empfindlich, und hat grössere, dickere und zärtere Wurzeln.

Den Saamen zu der Petersilienwurzel säet man im Februar oder März, sobald nur die Erde

offen ist, aber so dünne, daß jede Pflanze einen halben Fuß Raum erhält. Das Land muß lokker, tiefgegraben, sonnenreich, und ein Jahr vorher wohl gedüngt seyn.

Die aufgegangenen Pflänzchen reiniget man fleisig vom Unkraut, damit sie wohl in die Wurzel treiben mögen, und nicht blos Kraut hervorbringen.

Auf den Herbst bringt man die Wurzeln aus dem Boden, wäscht, reiniget sie, schneidet sie in egale Würfelchen, trocknet sie, und hebt sie dann in leinenen Säcken an einem trockenen Orte bis zum Gebrauche auf.

§. 12.

Die Zuckerwurzel. (Sium Sisarum L.)

Die Zuckerwurzel ist ursprünglich eine Chinesische Pflanze, hat einfach gefiederte Blätter, deren Blättchen gezahnt, lanzetförmig und glänzend grün sind: zunächst an den Blumen stehen dreyfache Blätter. Die länger als zwey Jahre dauernde Wurzel ist etwa eine Hand lang und eines Fingers dick, und hat mehrere Nebenwürzeln von geringerer Größe und Stärke. Die Wurzeln selbst sind weiß, fleischig, und mit verschiedenen Ringen oder Absäzen versehen, treiben jährlich

zwey bis drey Fuß hohe Stengel, welche mit ihren Zweigen im July kleine weiße doldenförmige Blumen bringen, wovon der Saamen gegen den Herbst reift.

Die Wurzeln lieben einen lokkeren, ein Jahr zuvor gedüngten, etwas sandigen, nicht gar zu trockenen Boden. Der Saame, der mit dem ersten Aufgehen des Frühjahrs gesäet wird, ähnelt ganz dem Petersiliensaamen. Doch kann er auch spät im Herbst, im November und December gesäet werden, weil er früh aufgeht, und man öfters zu spät im Frühjahre in den Boden kommen kann.

Man kann zwar auch die Zuckerwurzeln aus den Keimen in Köpfen, wie den Meerrettig, fortpflanzen, allein die aus dem Saamen ist dieser weit vorzuziehen, weil sie zärter und wohlschmeckender werden.

Um diese Wurzeln zum Kaffee zu benuzen, verfährt man, wie bey anderen Wurzelarten bereits schon gelehret worden ist.

Wir beschließen nun den Katalogen von Kaffee-Surrogaten, wiewohl wir noch mehrere derselben anzuführen im Stande wären; und gedenken nur noch Auszugsweiße derjenigen, welche nach dem Geschmacke der Kenner vor anderen einen Vorzug zu haben verdienen.

Dritter Abschnitt.

Welche unter den vielen Kaffee-Surrogaten eine vorzügliche Empfehlung verdienen.

Wir haben nun eine Menge Kaffee-Surrogate aufgeführt: daß alle gleich gut seyen, wird kaum zu glauben seyn. Daher fragt es sich: welche unter den vielen eine vorzügliche Empfehlung verdienten?

Man sagt zwar im gemeinen Sprichworte: Ueber den Geschmack der Menschen liese sich im Allgemeinen nicht aburtheilen. Indessen halten wir uns mit unserem Urtheile an das Bekenntniß derjenigen, die ihre Stimme bereits vor dem Publikum in der Sache abgegeben haben.

Herr Riem in seiner monatlichen Encyclopedie rechnet folgende unter die vorzüglichsten Kaffee-Surrogate: Türkischer Waizen, Erbsen,

Himmelsgerste; und von Wurzeln, als: Skorzonere, Haferwurzel, Runkelrüben, Möhren. Leztere sollen aber erst von ihrem süssem Safte beraubt seyn.

Herr Pfarrer Christ hielt ehemals die Erdmandeln für das beste Kaffee-Surrogat; allein nachdem er Versuche mit dem Hasenbalgischen Kaffee-Surrogate angestellt hatte, gestand er diesem öffentlich den ersten Rang zu.

Herr Rath Medicus zu Mannheim theilt die Surrogate ab in unbrauchbare und wirkliche. Zu den unbrauchbaren rechnet er: das Korn, den Spelz, die Bücheln, die zahmen Kastanien, die Sonnenblumen, die Saubohnen, die Erbsen, die Mandeln u. s. w. Zum wirklichen Kaffee findet er aber tauglich: das anklebende Labkraut, die Hagebutten, die Cichorien, Skorzoneren-Wurzel, Dickrüben, Erdmandeln. Doch mag er nach dem Anbau ins Große nichts als nur die Dickrüben empfehlen. Den Spargelsaamen kannte er noch nicht.

Reichert, Hedwig und mehrere Andere loben vorzüglich die Kichern; andere dagegen die Cichorien, wieder andere die Möhren, und wieder andere die Runkelrüben.

Nach unserem Geschmacke müßten wir folgende Ordnung aufstellen:

a) Spargelsaamen.
b) Erdmandeln.
c) Runkelrüben.
d) Möhren.
e) Welschkorn.
f) Himmelsgerste.
g) Kichern.
h) Hagebutten. u. s. w.

Durch alle gedachte wird der Kaffee angenehm an Geschmack und Farbe, welche Eigenschaften wir bey den Cichorien vorzüglich entbehren müssen.

Anhang
zu
Dr. Bernhard Laubenders Kaffee
und seinen
bis jezt bekannten Surrogaten.

A.
Noch ein neues Kaffee-Surrogat.

An den Küsten des mittelländischen Meers, in Nieder-Languedoc, in der Provence und im Elsas, wächst eine Art Schmelzblume (Souchet), die unter dem Namen der eßbaren bekannt ist, und wovon sich eine Beschreibung im neuen Diktionnaire der Naturgeschichte befindet. Die Wurzel dieser Pflanze ist aus Zasern zusammengesetzt, woran sich ovale, eßbare Knollen befinden. Wenn diese gedörrt und zum dritten Theile oder zur Hälfte mit Kaffee vermischt werden, so erhält man ein Getränk, das weit angenehmer schmekt, als das, was man in vielen Kaffeehäusern bekommt, ja selbst, alles dasjenige, was mit Kaffeepulver bereitet ist, welches

von den Gewürzhändlern häufig verkauft wird. Wenn die Wurzeln abgesondert und zerrieben werden, so können sie fünf Achtel an Mehl liefern. Man versichert, daß aus diesem Mehle eine zähe Massa gezogen worden, die einen überaus angenehmen Geschmack habe, sehr magenstärkend, und dem Salep, so wie dem Sago vorzuziehen sey. Man hat auch einen medizinischen Gebrauch von dieser Pflanze gemacht, welche mehr Sorgfalt verdient, als man bisher darauf verwandt hat.

Voigts Magazin für den neuesten Zustand der Naturkunde, 8ten Bandes 2tes St. S. 169.

B.

Boreux Anweisung,
vermittelst
eines neuen Verfahrens Kaffee zu bereiten.

Den Kaffee auf die beste Art zu kochen und zu einem eben so gesunden als wohlschmekenden Getränke zu machen, wird in einer unter vorstehendem Titel vom Herrn Prof. Eschenbach herausgegebenen Schrift, Leipzig, 1805. eine Abbildung und Beschreibung einer neuen Pauke zum Rösten des Kaffees mitgetheilt, so wie eine aus geküpertem englischen Taffent gefertigte Art von Beutel und eine blecherne oder silberne Kaffeekanne von Cylindrischer Gestalt, die in einen kleinen Topf gesetzt und siedendes Wasser einen kleinen Finger hoch hineingegossen wird. Zuerst schüttet man das Kaffeepulver hinein, und gießt siedendes Wasser so viel als nö-

thig ist nach, man rührt dabei diesen Brei mit einem Löffel um, damit der Kaffee im Wasser zu Boden sinke. In die Kaffeekanne stekt man einen auch abgebildeten Querl oder Dreher hinein, der aus einem Stabe und vier blechernen Scheiben besteht. Dann setzt man den Dekel auf die Kaffeekanne, stellt den Topf übers Feuer, und läßt den Kaffee zwei bis dreimal aufwallen; hierauf läßt man ihn zwei volle Stunden auf heisser Asche, oder auf einem mässig warmen Ofen stehen, damit er im Wasserbade gelind fortwalle oder digerire. Man muß aber die Mühe nicht scheuen, den Kaffee alle Viertelstunden mit dem Querl umzurühren. Den Dekel der Kanne darf man durchaus nie abnehmen, sondern sie muß luftdicht verschlossen halten. Dies geschieht vermittelst eines Stüks feuchter Leinwand, womit man den Querl, wo er in den Dekel eingelassen ist, umwikelt. Der Dekel muß so genau schließen, daß nicht der mindeste Dunst aus der Kanne entweichen kann. Nach einer Infusion von zwei Stunden, nimmt man den Topf vom Feuer weg, und

läßt ihn, nachdem der Querl herausgenommen ist, eine Viertelstunde ruhig stehen, damit der Kaffee sich setze. Hierauf hebt man die Kaffeekanne aus dem Topfe und klärt den Kaffee ab, entweder durch eine blos gelinde Neigung oder durch ein Seihetuch, welches nie zu etwas anderm gebraucht werden darf. —

C.

Ein neues Zucker-Surrogat
zum
Kaffeetrinken.

Herr Pully, ein Chemiker in Mailand, hat folgendes Zucker-Surrogat aus Weinbeeren bekannt gemacht. Man pflükt die süssesten reifen Beeren von den Weintrauben, und bringt sie unter die Presse, so daß nur wenig von der markigen Substanz ausser dem Safte mit ausgepreßt wird; diesen Saft bringt man in ein Fäßchen, worinn ohngefähr der vierte Theil noch leer bleiben muß. Nachdem der Saft etwa fünf bis sechs Stunden ruhig gestanden hat, bringt man kohlensaure Kalkerde z. B. gestossene Kreide, oder gestossenen Marmor hinein, welche die Säure des Mostes in sich ziehen werden. Es ist auf jede Tonne ein halbes Pfund hinreichend, man kann aber auch ohne Nachtheil etwas mehr nehmen. Die Massa

wird nun in Gährung kommen, und die Flüssigkeit bald darauf klar werden. Man gießt sie sanft von dem kalkigten Bodensatze ab, und setzt sie in einem Kessel aufs Feuer, klärt sie mit Eiweiß ab, und seihet sie durch Beuteltuch oder dichte Leinwand. Wenn sie hell und durchsichtig ist, bringt man sie aufs Feuer, und dampft sie im Marienbade bis auf zwei Drittel ab. Hierdurch erhält man einen Syrup, der über alle Massen angenehm, und so süß schmekt, daß es schwer halten dürfte, einen noch süsseren aus dem besten Zucker zu bereiten. Dieser Syrup hält sich auch sehr gut; es krystallisirt sich aber, nach Herrn Pully, nur ein Theil davon nach Verlauf einiger Zeit an den Wänden der Gläser, wodurch er übrigens an seiner Güte nicht das mindeste verliert. Man kann auf solche Art in Weingegenden das ganze Jahr hindurch einen flüssigen Zucker zum Versüssen der Nahrungsmittel, des Kaffees, des Thees, der Liqueure u. s. w. haben.

Voigts Magazin 9r. B. 1tes St. S. 85.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Laubender, Bernhard,

Der Kaffee und seine bis jetzt bekannten 42 Surrogate

Nürnberg ; Altdorf 1806

Oecon. 1072
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297133-4